Das Buch

der

American Drinks

von

Richard Andeck.

Berlin SW.
1910.

Hugo Steinitz Verlag.

Das Buch

der

American Drinks.

Das Buch

der

American Drinks

von

Richard Andeck.

Berlin SW.
Hugo Steinitz Verlag
Charlottenstraße 2.

Vorwort.

Die Zunahme der American-Bars hat das deutsche Publikum die amerikanischen Erfrischungs- und Luxusgetränke kennen und lieben gelernt. Dem Wunsch, im gemütlichen Freundes- oder Familienkreis selbst die Getränke zu „mixen", soll dieses Buch Rechnung tragen durch eine Anzahl der beliebtesten Rezepte zur Herstellung der Mixed Drinks. Bei einigermaßen aufmerksamer Behandlung der Ingredienzien wird man sich und seinen Freunden manch' köstliche Erfrischung bereiten.

Der Verfasser.

Inhaltsverzeichnis.

Vorwort 5

A. Kalte Getränke 9

Cobblers 9

Cocktails 14

Juleps 21

Smashes 24

Slings 26

Fixes 28

Soures 30

Verschiedene Mixed Drinks mit Eis 31

Flips 34

Fizzes 39

Coolers 43

Limonaden 46

Mixed liquores (Gemischte Schnäpse) 52

Pousse Cafés 57

Egg-noggs 65

Scherbets 66

Bishops 69

Mixed Drinks ohne Eis 73

Cups (Bowlen) 75

Eispunsch 92

B. Heiße Getränke 97

Punsch 97

Toddies 105

Bavaroises 108

Diverse heiße American Drinks 109

A. Kalte Getränke.

Es ist zu beachten, daß, wenn nicht anders angegeben, immer ganz feingehacktes oder gestoßenes Eis, das natürlich von einwandfreier Reinheit sein muß, als Zutat gemeint ist. Das Eis kommt bei solchen Getränken immer zuerst ins Glas; die anderen Bestandteile werden dann langsam und vorsichtig aufgefüllt.

Cobblers.

Die Cobblers zählen zu den beliebtesten Erfrischungsgetränken und haben ihre Verbreitung über die ganze zivilisierte Welt gefunden. Die Herstellung geschieht oft mit besonderem Raffinement und sind natürlich solche Cobblers durch die Zutaten nicht billig.

Sherry-Cobbler

(auf einfache Art).

Nachdem man das Glas zur Hälfte mit Eis gefüllt hat, löst man einen halben Eßlöffel voll Zucker in ganz wenig Waſſer und läßt die Miſchung ins Glas laufen. Dann füllt man mit gutem Sherrywein nach und fügt, je nach Geſchmack, einen Schuß weißen Portwein oder guten Rheinwein hinzu. Wünſcht man eine dunkelgoldige Farbe, ſo kann man ſtatt des Weißweins einen kräftigen Rotwein nehmen. Man ſerviert mit Strohhalmen.

Sherry-Cobbler

(auf feinere Art).

Nachdem man wie vorher das Glas zur Hälfte mit Eis gefüllt, gießt man die gleiche Zuckerlöſung zu und füllt das Glas nicht ganz voll mit beſtem Sherry. Dann garniert man das Getränk mit Eiscrême und mit Früchten, wie ſie die Jahreszeit bringt oder ein beſonderer Geſchmack vorherrſcht.

Portwein-Cobbler.

Man löſt einen halben Eßlöffel Zucker in etwas Waſſer, fügt ein Likörglas Punſcheſſenz, einen Teelöffel Orangen-Sirup dazu und ſchüttet die Löſung in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas. Dann füllt man mit Portwein nach und ſerviert mit Strohhalmen das Getränk.

Bordeaux-Cobbler.

Ein halber Eßlöffel Zucker wird mit dem Saft einer halben süßen Apfelsine und einem Kaffeelöffel voll gutem Raspberry-Sirup gemischt und in etwas Wasser gelöst. Dazu kommt bester Bordeauxwein. Man mischt alles gut und gießt es in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas. Das Getränk wird mit Eiscrême und feinen Früchten garniert und mit Strohhalmen und Löffelchen serviert.

Champagner-Cobbler.

Man löst einen Kaffeelöffel Zucker in etwas Selterwasser und gibt den Saft einer Schnitte Apfelsine und einer Schnitte Ananas hinzu. Dann gießt man die Mischung in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas und füllt mit Champagner nach. Garniert wird der Cobbler mit Ananas- und Apfelsinenschnittchen und Erdbeeren. Man serviert mit Strohhalmen und Löffelchen.

Ananas-Cobbler.

Zwei Likörgläschen Ananassirup und ein Kaffeelöffel voll Zitronensirup werden gemischt und ein Glas feinen Rheinweins dazu gegeben. Die gut verrührte Mischung kommt in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas und wird mit Ananasstücken garniert. Man serviert mit Strohhalmen und Löffel für die Früchte.

Pfirſich-Cobbler.

Einen ſchönen ſaftigen Pfirſich ſchält man ab und läßt ihn in etwa 1/10 l feinem Weißwein eine Zeitlang ziehen. Dann miſcht man einen Kaffeelöffel voll Kirſchwaſſer, einen Kaffeelöffel Maraſchino, ein Kaffeelöffel Ananasſirup und ein Teelöffel Zitronenſirup gut zuſammen und gießt denn Weißwein dazu. Man miſche alles gut und fülle damit das mit Eis verſehene Glas auf. Dann garniert man mit dem zerſchnittenen Pfirſich und ſerviert mit Strohhalmen und Löffel.

Kognak-Cobbler.

Ein Kaffeelöffel Zucker wird in etwas Waſſer gelöſt, dann ein Likörglas Curaçao und zwei Likörgläſer Cognac fine Champagne dazu getan und auf das Eis im Glas aufgefüllt. Garnierung mit Früchten nach Geſchmack. Strohhalm und bei Fruchtgarnierung auch Löffel.

Kaffee-Cobbler.

Ein halber Eßlöffel Zucker wird in ganz wenig Waſſer gelöſt. Dann fügt man ein halbes Likörglas feinen Kognak und ebenſoviel kalten, ſtarken Mokka dazu. Das Ganze wird mit beſtem Eiskaffee gut verrührt und in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas gefüllt. Man ſerviert mit Strohhalmen.

Kaffee-Cobbler

(mit Sahne).

Ein halber Eßlöffel Zucker wird in etwas Wasser gelöst. Dann mischt man dazu ein zwei Drittel Likörglas Kognak und ein Drittel Likörglas feinen Jamaika-Rum. Das Ganze wird mit einem halben Glas kaltem, starken Mokka verrührt und auf das Eis gegossen. Man gibt obenauf Schlagsahne, garniert mit Kakes und serviert mit Strohhalm und Löffel.

Fein gemischter Cobbler.

Ein Teelöffel Zucker, etwas Wasser und der Saft einer halben Apfelsine werden gut gemischt. Dann kommt dazu je ein halbes Kognakgläschen Curaçao und Crême de Cacao. Je ein Schuß Crême de Rose, Anisette und Jamaika-Rum, ein Likörglas Cognac fine Champagne. Das Ganze wird gut gemischt und in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas gegossen. Man serviert mit Strohhalmen.

Cocktails.

Die Cocktails (Cocktail heißt auf deutsch Hahnenschwanz) sind ein außerordentlich beliebtes Getränk. Damit ihre Herstellung gelinge, ist es nötig, die einzelnen Bestandteile sehr gut miteinander zu vermischen. Es existieren zu diesem Zweck besondere Cocktail-Maschinen, durch die eine gründliche Mischung erzielt wird. Die Bestandteile sollen so durcheinander gequirlt werden, bis sich Schaum zeigt, worauf die Mischung gebrauchsfertig ist. Wiederholtes tüchtiges Umrühren mit einem silbernen Löffel genügt aber in den meisten Fällen, besonders bei einfacheren Mischungen. Auch bei den Cocktails ist es Regel, daß die Hälfte des Glases mit feingestoßenem Eis gefüllt wird. Wo nur einige Stückchen Eis verwendet werden, ist dies besonders angegeben. Einen wichtigen Bestandteil zu den Cocktails bildet der Angosturabitter, und zwar der echte, wie überhaupt die „Bitters" zu den Cocktails gerne verwendet werden, während die Cobblers in der Regel ganz süß gehalten sind. Zu bemerken ist, daß zu all den Getränken nur die besten Weine, Liköre, Früchte usw. genommen werden sollen, wenn die Mischungen tadellos gelingen sollen.

Portwein-Cocktail.

Ein halber Teelöffel Zucker, ein Likörglas feiner Kognak, ein Glas roter Portwein werde gemischt und in das Ganze ein frisches Ei geschlagen. Dann quirlt man die Masse gut durch, bis sie schaumig wird, und serviert sie in dem zu drei viertel mit feinem Eis gefüllten Glase mit Strohhalmen.

Chicago-Cocktail.

Ein Teelöffel Gummisirup wird mit zwei Teelöffeln Curaçao und fünf Tropfen Angosturabitter gut verrührt, ein Glas Champagner darauf gegossen. Dann füllt man die Mischung in das Glas, das zu drei viertel Eis und eine Zitronenscheibe enthält und serviert es mit Strohhalmen.

Champagner-Cocktail.

Die Zubereitung dieses beliebten Getränkes ist eine sehr einfache. Man legt in ein hohes oder auch breites Glas einige Schnitten Apfelsinen und Ananas, einige schöne Erdbeeren, einen Würfel Zucker, eine Scheibe Zitrone und einige Stückchen Eis. Dann gießt man etwa ein halbes kleines Likörgläschen Bitters darüber und füllt das Glas mit Champagner auf und serviert mit Strohhalmen und Löffel.

Champagner-Früchtecocktail.

In ein Glas legt man drei kleine Stückchen Eis und gießt darauf je sechs Tropfen Ananassirup, Maraschino und Angostura. Dann füllt man das Glas zur Hälfte mit Eis, träufelt den Saft einer Zitronenscheibe darauf und garniert mit diversen Früchten. Hierauf wird mit Champagner aufgefüllt, und mit Strohhalmen und Löffelchen serviert.

Saratoga-Cocktail.

Man mischt zwei Likörgläser Kognak mit je ein drittel Kognakgläschen Ananassirup, Bitters und Maraschino. Das Ganze kommt in ein Glas, das zu drei viertel mit Eis gefüllt ist und in das ein Stück Zitronenschale und einige Erdbeeren gelegt sind. Man füllt mit Champagner nach und serviert mit Strohhalmen.

Kognak-Cocktail.

In ein zu drei viertel mit Eis gefülltes Glas kommen je ein halbes Kognakgläschen Bitters, Gummisirup, Curaçao sowie ein halbes Weinglas französischer Kognak, alles gut gemischt. Man wirft noch ein Stückchen Zitronenschale aufs Eis und füllt mit Champagner nach. Der Champagner kann auch wegbleiben. Man serviert mit Strohhalmen.

Kognak-Cocktail

(auf andere Art).

Je ein halbes Kognakgläschen Maraschino und Bitters wird mit einem halben Weinglas feinen Kognak gut gemischt, der Saft einer Zitronenscheibe dazu getan und in einem Glase, das zu drei viertel mit Eis gefüllt ist, mit Strohhalmen serviert.

Wermut-Cocktail.

Ein halber Teelöffel Zucker, ein halbes Kognakgläschen Bitters, ein drittel Weinglas Old Tom Gin, ein halbes Weinglas Wermut, ein Schuß Curaçao werden gut durcheinander gemischt und in dem zu drei viertel mit Eis gefüllten Glase serviert.

Metropolitan-Cocktail.

Zwei Stückchen feines Eis, ein frisches Eidotter, je ein halber Löffel Ananassirup, Zucker und Angostura werden mit ein viertel Likörglas Maraschino und zwei Likörglas feinen Kognak sehr gut gemischt. Dann serviert man die Mischung mit zwei halben Zitronenscheiben in dem zur Hälfte mit Eis gefüllten Glase mit Strohhalmen.

Apfelwein-Cocktail.

Ein halber Eßlöffel Zucker, ein halbes Kognakglas Bitter und ein Weinglas reinen Apfelweins werden gut gemiſcht und mit einigen Stückchen Eis mit Strohhalmen ſerviert.

Whisky-Cocktail.

Ein halber Teelöffel Zucker wird mit je einem halben Kognakgläschen Bitter und Curaçao und einem halben Weinglas Whisky gut gemiſcht, ein Stückchen Zitronenſchale beigemengt und in einem zu drei viertel mit Eis gefüllten Glaſe ſerviert.

Genever-Cocktail.

Dieſelbe Miſchung wie vorher, nur daß ſtatt Whisky alter Gin oder Genever genommen wird. Auch kann man an Stelle des Curaçao, je nach Geſchmack, einen Schuß Abſinth nehmen.

Abſinth-Cocktail.

Ein Likörglas Abſinth wird mit einem viertel Weinglas Waſſer verdünnt, je ein Schuß Bitter, Maraschino und zwei Schuß Aniſette zugeſetzt, gut durcheinander gerührt und in dem zu drei viertel mit Eis gefülltem Glaſe ſerviert.

Ostindischer-Cocktail.

Je ein halbes Likörglas Ananassirup und roter Curaçao werden mit je einem halben Kognakgläschen Bitter und Maraschino gemischt und ein halbes Weinglas Madera zugesetzt. Man rührt alles sehr gut durcheinander, preßt eine Zitronenscheibe in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas und serviert mit Strohhalmen.

Gin-Cocktail.

Ein halber Teelöffel Zucker wird mit je einem halben Kognakgläschen Gummisirup, Bitters, Curaçao gemischt, ein halbes Weinglas holländischer Gin dazu getan und sehr gut verrührt. Dann füllt man ein zur Hälfte Eis enthaltendes Glas damit auf und serviert mit Strohhalmen.

Bittersüßer-Cocktail.

Ein Kognakgläschen Absinth wird mit je einem Schuß Bitter und Anisette, zwei Schuß Gummisirup versetzt und das Ganze mit je ein drittel Weinglas Allasch und Wermut tüchtig gemischt und in dem zur Hälfte mit Eis gefüllten Glase mit Strohhalmen serviert.

Limonaden-Cocktail.

In ein hohes Glas legt man einige Eisstückchen und legt darüber zwei Schnitten Apfelsine. Dann gießt man ein Kognakgläschen Bitter dazu und füllt mit Zitronen-Sodawasser auf.

Klub-Cocktail.

Wird ähnlich wie der bittersüße Cocktail gemischt. Nur gibt man noch ein Likörglas Old Tom Gin sowie je einen Schuß Orangebitter und grünen Chartreuse dazu. Dafür kann Anisette wegbleiben.

Mac Donalds-Cocktail.

Man mischt einen halben Teelöffel Zucker mit einem viertel Likörglas Curaçao, vier Tropfen Angostura, je einem halben Maderaglas Whisky und Wermut und serviert in einem zur Hälfte mit Eis gefüllten Glase.

Kaffee-Cocktail.

Ein Teelöffel Zucker wird mit einem frischen Ei, einem Likörglas Sherry Brandy, einem Glas Ungarwein und zwei Stückchen Eis tüchtig geschüttelt, bis alles gut vermischt ist. Dann streut man etwas Muskatnuß auf den Boden des Glases un serviert das kaffeefarbene Getränk.

Juleps

(Amerikanische Kühlgetränke).

Die Juleps (auch Julap, das Wort ist arabisch und bedeutet Kühltrank) werden mit der Krauseminze oder Pfefferminze hergestellt und sind sehr beliebt. Hat man keine frische Pfefferminze so muß man sich mit Pfefferminzöl behelfen.

Mint Julep.

Man löst einen halben Eßlöffel Zucker in einem halben Weinglas Selter und gießt es in ein Glas, in das man drei oder vier Sprossen der Pfefferminze gelegt hat und läßt die Pflanze ausziehen. Dann nimmt man die Sprossen heraus und gießt in die Lösung ein halbes Weinglas guten Kognak. Darauf wird das Glas zur Hälfte mit Eis gefüllt, die Pfefferminze bukettartig darauf arrangiert und das Getränk noch mit Saisonfrüchten garniert, die man mit einigen Tropfen Rum und sonstigen Likören beträufelt. Man serviert mit Strohhalmen.

Mint Julep

(auf engliſche Art).

Man preßt den Saft einer Zitrone in das Glas, legt eine Sproſſe Pfefferminze hinein, ſtreut einen Teelöffel Puderzucker darüber und gießt ein Weinglas Ingwerlikör darauf. Dann legt man noch etwas von der Zitronenſchale in das Glas, füllt es mit feingeſtoßenem Eis auf und ſerviert mit Strohhalmen.

Gin-Julep.

Man löſt einen Eßlöffel Zucker in einem kleinen Weinglas Selter und legt einige Sproſſen Pfefferminze hinein. Man füllt dann das Glas mit feinem Eis und gießt dann ein halbes Weinglas holländiſchen Gin dazu. Man rührt alles gut durcheinander, nimmt dann die Pfefferminze heraus, garniert damit und mit allerlei Früchten, die man mit einigen Tropfen Rum beträufelt, und ſerviert mit Strohhalmen.

Whisky-Julep.

Man miſcht wie bei Gin-Julep, nur gibt man ſtatt Gin ein halbes Weinglas Whisky. Man garniert mit Orangenſchnitten und Erdbeeren.

Ananas-Julep.

Man legt einige Ananasschnitten in ein halbes Glas Moselwein. Dann gibt man dazu zwei Likörglas Himbeersirup, ein Likörglas Maraschino, ein halbes Likörglas Genever. Man füllt dann das Glas mit feinem Eis auf, garniert mit frischer Pfefferminze und serviert mit Strohhalmen.

Champagner-Julep.

Man legt eine Sprosse Pfefferminze ins Glas einige Stückchen Eis und löst einen halben Eßlöffel Zucker in etwas Selterwasser auf. Die Zuckerlösung wird auf die Pfefferminze geschüttet, eine Scheibe Apfelsine und einige Erdbeeren hineingelegt und dann mit Champagner aufgefüllt. Man serviert mit Strohhalmen.

Smashes.

Die Smashes werden ähnlich zubereitet wie die Juleps. Nur sind sie etwas kräftiger und nimmt man statt Selter besten Apfelwein zum Lösen des Zuckers.

Whisky-Smash.

Man legt in das Glas zwei bis drei Sprossen Pfefferminze, gießt je ein Likörglas Whisky, Kognak und Maraschino, ferner eine Lösung von einem halben Eßlöffel Zucker in einem Maderaglas Apfelwein darüber. Alles wird gut durcheinander gerührt, das Glas mit feinem Eis aufgefüllt und mit Strohhalmen serviert.

Whisky-Smash

(auf andere Art).

Ein halber Eßlöffel Zucker wird in einem Maderaglas Apfelwein gelöst und ebensoviel Whisky dazu gegeben. Man mischt gut und gießt dann die Lösung in das Glas über einige Sprossen Pfefferminze, die man gut ausgepreßt hat. Dann wird mit feinem Eis aufgefüllt und mit Strohhalmen serviert.

Gin-Smash.

Man löst einen halben Eßlöffel Zucker in einem Maderaglas Apfelwein und fügt ebensoviel holländischen Gin dazu. In das mit feinem Eis aufgefüllte Glas hat man einige Sprossen Pfefferminze getan und etwas ausgepreßt. Dann kommt die gut verrührte Mischung darüber. Man serviert mit Strohhalmen.

Brandy-Smash.

Ebenso wie Gin-Smash; nur nimmt man statt Gin guten Brandy. Man kann den Smash auch feiner herstellen, indem man ihn mit Saisonfrüchten garniert und die Pfefferminze dann im Glase hübsch arrangiert, daß die Blätter über den Rand hinabhängen.

Fancy Brandy-Smash.

Ein Eßlöffel Zucker wird in einem Maderaglas Apfelwein gelöst. Dann fügt man je zwei Likörgläschen Brandy und feinen Korn sowie je ein halbes Kognakgläschen Goldwasser und Vanille dazu. In das Glas legt man einige Sprossen Pfefferminze, gießt die gut durcheinander gerührte Mischung darüber und füllt mit ganz feinem Eis auf. Garnierung nach Belieben mit Früchten.

Slings.

Die Slings ſind den Cobblers ähnlich, aber kräftiger und meiſt nur mit wenig Eis. Man ſerviert die Slings in Groggläſern und gibt Strohhalme dazu.

Gin-Sling.

Man löſt einen Eßlöffel Zucker in einem Maderaglas Waſſer und preßt den Saft einer halben Zitrone hinein. Dann miſcht man dazu ein Maderaglas holländiſchen Gin und ſchüttet die Miſchung in ein Grogglas, in das man einige Eisſtückchen getan. Darauf wird mit Waſſer aufgefüllt.

Gin-Sling

(auf engliſche Art).

Man wirft drei Würfel Zucker und zwei dicke Zitronenſcheiben in ein Grogglas und ſchüttet ein Weinglas holländiſchen Gin darüber, rührt um bis ſich der Zucker erweicht hat und füllt dann mit ganz feingeſtoßenem Eis oder mit Eiswaſſer auf.

Brandy-Sling.

Man löst einen Eßlöffel voll Zucker in einem Maderaglas Wasser, preßt den Saft einer halben Zitrone hinein und gießt ein Maderaglas Brandy dazu. Man mischt und schüttet es ins Grogglas, in das man einige Stückchen Eis geworfen. Dann wird mit Wasser aufgefüllt.

Whisky-Sling.

Wird in gleicher Weise hergestellt, nur daß man statt Brandy Whisky nimmt.

Sweet Harry-Sling.

Man löst einen Eßlöffel Zucker in einem Maderaglas Wasser und fügt zwei drittel Weinglas guten Rotwein und ein drittel Weinglas besten Jamaikarum dazu, rührt um und gießt die Lösung in das Grogglas, in das man einige Eisstückchen geworfen hat. Man füllt mit Wasser auf. Der Zuckerzusatz kann, je nach Geschmack, auch etwas geringer sein.

Fixes.

Die Fixes werden ähnlich wie die Slings gemiſcht. Aber ſie werden in hohen Gläſern, wie die Smaſhes, ſerviert und zur Hälfte mit feinem Eis aufgefüllt. Auch garniert man ſie mit Früchten und ſerviert dann mit Strohhalm und Löffelchen.

Gin-Fix.

Ein halber Eßlöffel Zucker wird mit ebenſoviel Waſſer verſetzt, der Saft einer viertel Zitrone hineingepreßt und je ein Likörglas Himbeerſirup (von dem echten Raspberryſirup) und holländiſcher Gin dazu gemiſcht. Man rührt die Miſchung ſehr gut durcheinander, verdünnt mit etwas Selter und ſchüttet es ins Glas, das zur Hälfte mit Eis gefüllt iſt. Dann garniert man mit Früchten.

Whisky-Fix.

Ein halber Eßlöffel Zucker wird in ein wenig Selterwaſſer gelöſt, dann fügt man den Saft einer viertel Zitrone, einen Kaffeelöffel Ananasſirup, ein Maderaglas alten Whisky dazu. Nachdem man gut gemiſcht, gießt man es in ein mit Eis zur Hälfte gefülltes Glas und garniert mit Früchten. Man kann auch mit etwas Selter auffüllen.

Kognak- (Brandy) Fix.

Ebenso wie Whisky-Fix. Nur gibt man statt Whisky das entsprechende Quantum Cognac fine Champagne und außerdem ein halbes Kognakgläschen grünen Chartreuse.

Kognak- (Brandy) Fix

(auf andere Art).

Ein halber Eßlöffel Zucker, der Saft einer viertel Zitrone, ein Kognakglas Benediktiner und ein halbes Kognakglas Goldwasser werden mit einem Kaffeelöffel voll Ananassirup gut gemischt und mit ein wenig Selter oder Wasser verdünnt. Dann gießt man die Mischung in das zur Hälfte mit feinem Eis gefüllte Glas und füllt mit Kognak nach, garniert mit Früchten (Ananas, Erdbeeren, Apfelsinenscheiben) und serviert mit Strohhalm.

Rotwein-Fix.

Ein halber Eßlöffel Zucker, der Saft einer viertel Zitrone, ein Eßlöffel Ananassirup, ein Likörglas Noyeau wird mit etwas Selter verdünnt, gut gemischt und in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas gegeben. Man füllt mit Rotwein auf, rührt um und serviert mit Strohhalmen.

Sours.

Werden die Fixes mehr ſäuerlich zubereitet, ſo nennt man ſie Sours. Man garniert ſie in der Regel nicht mit ganzen Früchten, ſondern mit zerſchnittenen. Zitronenſaft wird ſtets dazu gegeben.

Rum-Sour.

Man miſcht einen halben Eßlöffel Zucker mit dem Safte einer viertel Zitrone, gibt ein Maderaglas guten Jamaikarum dazu und miſcht es gut. Dann gießt man es in das zu drei viertel mit Eis gefüllte Glas und garniert mit Fruchtſtückchen.

Kognak- (Brandy) Sour.

Ein Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Zitrone werden mit etwas Selter verdünnt, ein Maderaglas Kognak und ein Schuß Rotwein dazu gemiſcht und in das zu drei viertel mit Eis gefüllte Glas gegeben. Man garniert reich mit geſchnittenen Früchten und ſerviert mit Strohhalmen und Löffel.

Apfelwein-Sour.

Man verdünnt einen Eßlöffel Zucker und den Saft einer viertel Zitrone mit etwas Selter und gibt es in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas. Dann kommt noch ein Schuß Kognak hinein, worauf man mit Apfelwein auffüllt und mit Früchten garniert.

Champagner-Sour.

Ein halber Eßlöffel Zucker, der Saft einer viertel Zitrone, etwas Lindensaft wird mit ein wenig Selter gelöst, gut gemischt und in das zu drei viertel mit Eis gefüllte Glas getan. Dann wird mit feinen Früchten garniert und mit Champagner aufgefüllt.

Verschiedene Mixed Drinks mit Eis.

Knickerbocker.

Man mischt zwei Eßlöffel Himbeersirup mit dem Saft einer Scheibe Zitrone, einem Weinglas Rum und einem halben Weinglas Curaçao, dann preßt man noch den Saft einer dünnen Schnitte Ananas und einer Schnitte Apfelsine hinein, rührt alles gut durcheinander und gießt es in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas. Man garniert mit feinen Früchten.

Feiner Miſchtrank.

Ein Maderaglas Chablis, je ein Kognakgläschen Sherry Brandy, Ananasſirup, je ein halbes Kognakgläschen Maraschino und Crême de Rose, ein Teelöffel Zitronenſaft und ein Schuß Jamaikarum werden gut vermiſcht und in das zur Hälfte mit Eis verſehene Glas gegeben. Dann garniert man mit Früchten und füllt mit Selter auf.

Admiral.

Ein halber Teelöffel Zucker, der Saft einer halben Apfelſine, ein Likörglas Kognak, ein halbes Likörglas feiner Jamaikarum, je ein halbes Kognakgläschen Curaçao und Crême de Cacao, dazu je ein Schuß Aniſette und Crême de Rose werden tüchtig durcheinander geſchüttelt, ſo daß ſich die Beſtandteile gut miteinander vermiſchen. Dann wird die Miſchung in einem zur Hälfte mit feinem Eis gefüllten Glaſe ſerviert.

The ſouthern croß.

Ein Teelöffel Zucker wird mit der gleichen Menge Zitronenſaft in etwas Selter gelöſt. Dann fügt man zwei Likörgläſer Jamaikarum, ein Likörglas Kognak und ein halbes Kognakglas Curaçao dazu, gibt die Miſchung in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas und füllt mit etwas Selter auf.

For Ladies.

Der Saft einer halben süßen Apfelsine wird mit einem halben Teelöffel Zucker verrührt, zwei drittel Glas Sherry und ein drittel Glas weißer Portwein dazu gegeben und ein halbes Kognakglas Parfait d'amour. Alles sehr gut mischen. In das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas legt man fein ausgesuchte Früchte und gießt die Mischung darüber. Man serviert mit Strohhalm und Löffel.

Queen of night.

Auf zwei drittel Weinglas Madera wird ein drittel Weinglas weißer Portwein gegeben. Dazu kommt je ein Schuß Kognak, Chartreuse und Crême de Rose. Man mische sehr gut und serviere in dem zur Hälfte mit Eis gefüllten Glase.

President.

Man mischt je zwei Likörglas Rum, Sherry, Brandy und Himbeersirup, ein Likörglas Curaçao, je ein halbes Likörglas Maraschino und Prunelle mit je einem Eßlöffel voll Ananassirup und Zitronensaft gut durcheinander und gießt die Mischung in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes und mit feinen Früchten garniertes Glas. Man kann auch eine Scheibe Zitrone dazu geben.

Mixed Drinks mit Ei.

Bei den mit Ei zubereiteten kalten Mixed Drinks müſſen die einzelnen Beſtandteile ſo lange durcheinander geſchüttelt werden, bis ſie ſich mit dem Ei vollſtändig vermiſcht haben. Zu dieſem Zwecke gibt es eigene Gefäße, Schüttelbecher, die einen Deckel haben, ſo daß ein Ausfließen vermieden iſt.

Flips.

Sherry Flip.

Einen halben Teelöffel Zucker, ein friſches Ei, ein Weinglas Sherry werden tüchtig geſchüttelt, in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas gegeben und etwas Muskat darüber geſtreut.

Sherry Flip

(auf andere Art).

Ein halber Teelöffel Zucker, ein friſches Ei, ein Glas Sherry, ein Likörglas Crême de Rose und ein Schuß Maraschino werden tüchtig geſchüttelt und im Eisglaſe ſerviert.

Sherry Brandy Flip.

Ein halber Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, ein halbes Weinglas Sherry Brandy, ein Likörglas Kognak.

Yankee Flip.

Ein Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, drei viertel Glas bester Rotwein, ein viertel Glas Jamaikarum und ein Likörglas Ananassirup werden bis zur gänzlichen Vermischung durcheinander geschüttelt und im Eisglase serviert.

Champagner Flip.

Ein frisches Ei, drei viertel Glas Weißwein werden mit einigen Eisstückchen tüchtig geschüttelt und mit Champagner aufgefüllt, serviert.

Lafayette Flip.

Ein Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, zwei Likörgläser Crême de Rose, ein Likörglas Whisky und ein halbes Kognakgläschen grüne Chartreuse und einige Stückchen Eis werden tüchtig durcheinander geschüttelt.

Portwein Flip.

Ein halber Teelöffel Zucker, ein Glas Portwein und zwei frische Eier werden tüchtig bis zur Vermischung geschüttelt und mit etwas Muskat darüber gestreut serviert.

Burgunder Flip.

Ein halber Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, je ein halbes Weinglas guter Rotwein und roter Burgunderwein werden mit einigen Stückchen Eis gut bis zur Vermischung durcheinander geschüttelt

Flip-Flap.

Ein halber Teelöffel Zucker, ein frisches Ei, ein Weinglas Portwein und ein Likörglas Kognak werden bis zur Vermischung gut durcheinander geschüttelt und dann mit einer Zitronenscheibe serviert.

Rum Flip.

Ein Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, ein Likörglas Ananassirup und ein halbes Weinglas Jamaikarum werden bis zur Vermischung geschüttelt und mit einer Zitronenscheibe serviert.

Saratoga.

Ein Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, je ein halbes Kognakgläschen Bitter, Anisette und Zitronensaft, ein Schuß Orangensaft, drei viertel Weinglas Kognak und einige Stückchen Eis werden tüchtig geschüttelt bis zur Vermengung, in das Glas getan und mit Selter aufgefüllt.

Angostura.

Ein Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, ein und ein halbes Likörglas Kognak und zwei Schuß Angostura-bitter werden bis zur Vermischung geschüttelt und mit Porter im Glase aufgefüllt.

Krokus.

Ein Eßlöffel Zucker, ein frisches Ei, der Saft einer halben Zitrone, ein Likörglas Genever, je ein Schuß Maraschino und Vanille werden mit einigen Stückchen Eis geschüttelt, bis alles gut gemischt ist. Dann wird es im Glase mit Porter aufgefüllt.

Duplex.

Ein Teelöffel Zucker, zwei frische Eier, je ein Likörglas Sherry und weißer Portwein und ein halbes Likörglas Benediktiner. Tüchtig bis zur Vermischung schütteln. Dann wird etwas Crême eingetropft und das Ganze in dem zur Hälfte mit Eis gefüllten Glase mit Strohhalmen serviert.

Kakao-Crême.

Ein Teelöffel Zucker, ein frisches Ei, zwei Likörgläser Crême de Rose, ein Likörglas Portwein, zwei drittel Likörglas Kognak, ein drittel Likörglas Crême de Cacao werden gut bis zur Vermischung geschüttelt.

Paprika.

Zwei Teelöffel Zucker, zwei frische Eier, der Saft einer Zitrone, zwei Likörgläser Genever, zwei Schuß Wermut, ein Schuß Absinth und eine Prise Paprika. Gut bis zur Vermischung schütteln, in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas gießen, mit Selter auffüllen und servieren.

Maraschino.

Ein frisches Ei, ein Teelöffel Zucker, je ein Likörglas Kognak und Crême de Rose, ein halbes Glas Portwein, je ein Schuß Maraschino und Angostura. Gut schütteln bis zur Vermischung, dann in dem zur Hälfte mit Eis gefüllten Glas servieren.

Königin von Saba.

Zwei Eidotter werden mit zwei Teelöffel Zucker, je zwei Schuß Sherry, Maraschino, Curaçao und Kognak und je einem Schuß Wermut und Portwein tüchtig bis zur gänzlichen Vermischung geschüttelt und in das zu ein viertel mit Eis gefüllte Glas gegossen. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, dieser auf das Getränk gesetzt, mit Zucker bestreut und so serviert.

Fizzes.

An Stelle des ganzen Eies kommt bei den Fizzes nur das Eiweiß zur Anwendung. Fizzes und Flips sind gleich zu trinken, da sie nach längerem Stehen sich trüben und auch an Geschmack verlieren, weil sich die Bestandteile wieder zum Teil zu trennen beginnen.

Royal-Fizz.

Ein halber Teelöffel Zucker, ein Eiweiß, ein halbes Weinglas Weißwein, je ein halbes Likörglas Kognak und Zitronensaft, ein halbes Kognakglas Ananassaft werden tüchtig bis zur Mischung geschüttelt, in das mit einigen Eisstückchen versehene Glas gegossen und mit sehr kaltem Champagner (ev. Selter) aufgefüllt.

Morning-Glory.

Ein halber Teelöffel Zucker, ein Eiweiß, der Saft einer halben Zitrone und einer viertel Apfelsine, ein Likörglas Kognak, je ein halbes Likörglas Sherry und Absinth werden mit Eis bis zur Vermischung geschüttelt, dann in das Glas gegossen und mit Selter aufgefüllt.

Whisky-Fizz.

Ein halber Eßlöffel Zucker, ein Eiweiß, ein Teelöffel Zitronensaft, ein halbes Weinglas Whisky werden mit Eis bis zur Vermischung geschüttelt, eingegossen und mit Selter aufgefüllt.

Benediktiner.

Zwei Eiweiß, zwei Likörgläser Benediktiner, je zwei Schuß Zuckersirup, Absinth und Crême de Rose und ein Schuß Anisette werden mit Eis bis zur Vermischung tüchtig geschüttelt.

Rum-Fizz.

Ein Teelöffel Zucker, ein Eiweiß, der Saft einer halben Zitrone, zwei drittel Likörglas Whisky und ein drittel Jamaikarum werden mit Eis bis zur Vermischung geschüttelt und im Glase ohne Eis mit kalter Milch aufgefüllt.

Vergißmeinnicht.

Ein Teelöffel Zucker, ein Eiweiß, der Saft von einer viertel Zitrone, zwei Likörgläschen Kognak, ein Schuß Maraschino werden mit etwas Eis bis zur Vermischung geschüttelt und dann serviert.

Zum Aufmuntern.

Ein Teelöffel Zucker, ein Eiweiß, der Saft einer halben Zitrone, ein Likörglas Whisky und eine Prise phosphorsaures präpariertes Salz werden mit Eis bis zur Vermischung geschüttelt, ins Glas gegeben und mit Selter aufgefüllt.

Mit Paprika.

Ein Teelöffel Zucker, ein Eiweiß, ein Kaffeelöffel Zitronensaft, ein viertel Likörglas Jamaikarum, zwei Likörgläser Whisky und eine kleine Prise Paprika werden bis zur Vermischung gut geschüttelt, ins Glas gegossen und mit Selter aufgefüllt.

Der silberne Fizz.

Ein halber Eßlöffel Zucker, ein Eiweiß, ein halbes Weinglas Genever und ein Teelöffel Zitronensaft werden bis zur Mischung zusammen mit Eis geschüttelt, dann eingegossen und mit Selter aufgefüllt. Muß rasch getrunken werden, da es sich nicht lange hält.

Indianer-Fizz.

Ein Eßlöffel Zucker, ein Eiweiß, ein Likörglas Whisky, zwei Likörgläser Santo Cruz-Rum, ein halbes Likörglas Zitronensaft werden mit Eis bis zur guten Mischung tüchtig geschüttelt. Die Mischung muß sehr kalt sein. Dann wird eingegossen und mit Selter aufgefüllt.

Mixed Crême-Fizz.

Ein halber Teelöffel Zucker, ein Eiweiß, je ein halbes Likörglas Zitronensirup, Ananassirup, Kognak, Crême de Rose und Crême de Vanille werden mit Eis tüchtig bis zur vollständigen Mischung geschüttelt. Das Getränk muß sehr kalt sein. Dann gießt man ein und füllt mit sehr kaltem Selter auf.

Raspberry-Gin-Fizz.

Ein halber Teelöffel Zucker, der Saft einer halben Zitrone, ein Eßlöffel voll Himbeersirup und je ein Likörglas holländischer Gin und Crême de Rose werden mit feinem Eis bis zur Mischung geschüttelt, eingegossen und mit Selter aufgefüllt.

Cooling Drinks (Coolers).

Die Coolers müſſen bis zum Gefrierpunkt gemiſcht und ſerviert werden. Sie bilden einen Übergang von den Getränken zu den Eiscrêmes und Fruchteisſpeiſen. Zur Herſtellung der Coolers iſt eine Gefrierbüchſe nötig, ev. genügt das Schütteln mit ganz fein geſtoßenem Eis, bis die Miſchung bis zum Gefrierpunkt erkaltet iſt.

Punſch-Cooler.

Man löſt 125 g Zucker in etwa $^1/_8$ l Waſſer, preßt den Saft von zwei Zitronen hinein und gibt etwas von den abgeriebenen Schalen — etwa die Hälfte — dazu. Dann bringt man die Löſung in der Gefrierbüchſe zum Gefrieren. Iſt die Miſchung bereits etwas ſteif geworden, ſo werden ein Likörglas Arrak oder ganz feiner Kognak und zwei Glas Champagner hinzugefügt, noch einmal tüchtig frieren laſſen und dann in ein hohes Glas gegeben. Man kann auch mit ein wenig aber nur ganz kaltem Sekt nachfüllen. Man ſerviert mit Strohhalmen.

Punſch-Cooler

(auf einfachere Art).

Ein Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Zitrone, je ein Likörglas Ananasſirup, beſter Jamaikarum und ein Schuß Kognak werden mit einigen feinen Eisſtückchen bis zur vollſtändigen Miſchung tüchtig geſchüttelt und im Glas mit eiskaltem Sekt aufgefüllt.

Rotwein-Cooler.

Ein Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Zitrone, ein Likörglas feiner Jamaikarum und ein Glas guter Rotwein werden mit etwas feinem Eis bis zur vollſtändigen Miſchung geſchüttelt. Dann gibt man in das Glas einige Eisſtückchen, gießt die Miſchung auf und füllt mit ganz kaltem Selter nach. Man kann auch etwas Früchte einlegen, Erdbeeren oder Stückchen Ananas und Scheiben von Apfelſinen.

Apfelwein-Cooler.

Ein Teelöffel Zucker, der Saft einer Zitrone, ein friſches Ei und ein Glas nicht zu herben Apfelweins werden mit etwas feinem Eis bis zur Miſchung und Erkaltung tüchtig geſchüttelt, ins Glas gegeben und mit etwas Muskat beſtreut.

Ale-Cooler.

Ein Kaffeelöffel Zucker, der Saft einer Zitrone, ein Teelöffel Apfelsinensaft werden mit einer Flasche eiskaltem Ale gemischt.

Champagner-Cooler.

Man bringt ein Glas Champagner bis zum Gefrieren, streut dicht feinen Puderzucker darüber, gießt dann vorsichtig ein Likörglas Cognac fine Champagne darauf und serviert mit Strohhalm.

Kognak-Cooler.

Ein Teelöffel Zucker, ein halbes Weinglas Kognak, einen Schuß Angostura mit Eis tüchtig bis zur Mischung schütteln und mit Selter auffüllen.

Frucht-Limonaden.

Ihre Herſtellung iſt eine ſehr einfache. Man gibt etwas Fruchteſſenz in ein Glas und füllt mit Waſſer oder Selter auf, nachdem man noch einige Eisſtücke hinein getan. Von der Güte der Fruchteſſenzen hängt auch die Güte des Getränkes ab. Man bekommt die Eſſenzen fertig zu kaufen, kann ſie aber auch allein herſtellen. Nachfolgend einige Rezepte zur Selbſtbereitung verſchiedener Fruchtlimonadeeſſenzen.

Apfelſinenlimonadeeſſenz.

Man ſchält zwölf Apfelſinen ſehr vorſichtig und fein ab, ſo daß nichts Weißes an der Schale bleibt; dieſe deſtilliert man in $^1/_2$ l rektifiziertem Spiritus an der Sonne oder warm geſtellt 14 Tage lang und gießt die Eſſenz ab, ſo daß die Schale herauskommt. $2^1/_2$ Pfund Hutzucker werden in 2 l Waſſer klar gekocht und dann mit 50 g kriſtalliſierter Zitronenſäure vermengt. Zum Schluß gießt man zwei Sherrygläschen voll obiger Eſſenz in die Maſſe, aber erſt, wenn dieſe vom Feuer genommen iſt. Nach dem Erkalten wird dieſe Limonade in Flaſchen gefüllt, die man am beſten mit Schweinsblaſe zubindet. Ein Teil in fünf Teilen Waſſer verſchafft ein wohlſchmeckendes, erfriſchendes Getränk.

Waldmeistereſſenz.

Um Waldmeistereſſenz herzuſtellen, wird das zur Verwendung kommende junge Kraut vor dem Aufblühen gut verleſen, ſo daß keine fremden und abgeſtorbenen Blätter darunter ſind, die unteren blattloſen Stiele werden abgeſchnitten. Das ſo geſäuberte Kraut bringt man in eine weithalſige Flaſche und gießt ſo viel feinſten Weinſpiritus von 95—96% darauf, daß die Blätter, vorher etwas zuſammengedrückt, vollſtändig davon bedeckt ſind. Man läßt nicht länger als eine halbe Stunde ſtehen, bringt alles auf ein reines, über einen Topf ausgeſpanntes Seihetuch, läßt abtropfen und drückt nur leicht aus. Um eine konzentrierte Eſſenz zu gewinnen, wiederholt man dieſes Verfahren mit der durchgelaufenen Eſſenz und einem neuen Quantum des Krautes. Die Eſſenz erſcheint zuerſt ſchön grün, dieſe Farbe verſchwindet aber nach einiger Zeit, das Aroma jedoch bleibt erhalten. Es kann auch ſtatt des Weinſprit ein guter Kognak oder Arrak verwendet werden.

Himbeerſaft, Erdbeerſaft, Kirſchſaft

wird in der jeder Hausfrau bekannten Weiſe durch Einkochen mit Zucker und entſprechender Verdünnung hergeſtellt. In der Großſtadt kauft man übrigens die Fruchtſäfte bei einwandfreien Firmen in ſo guter Qualität fertig, daß ſich eine Selbſtbereitung nicht lohnt.

Amerikaniſche Eis-Limonade.

Ein Eßlöffel Zucker, der Saft von einer Zitrone werden gemiſcht und in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas getan. Dann kommen noch zwei Zitronenſcheiben hinein und man füllt mit Waſſer auf.

Citronelle.

Ein Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Zitrone, ein Eßlöffel Tee-Extrakt wird in das zur Hälfte mit feinem Eis gefüllte Glas gegeben und mit Waſſer aufgefüllt.

Apfelſinenlimonade.

Die Schale einer halben Zitrone wird mit vier Würfel Zucker abgerieben, der Saft der halben Zitrone, der Saft einer ganzen Apfelſine und ein Likörglas der Apfelſinen-Limonadeneſſenz in das Glas getan, einige Eisſtückchen hinein gelegt und mit Waſſer oder Selter aufgefüllt.

Milchlimonade.

Ein halber Teelöffel Zucker wird mit einem halben Likörglas Kognak, einem halben Kognakgläschen gelben Chartreuſe und etwas feinem Eis gut gemiſcht, ins Glas gegeben und mit kalter Milch aufgefüllt. Das Eis muß zergangen ſein oder weggenommen werden.

High ball of whisky.

Ein Glas Whisky und eine Flasche Sodawasser oder Selter.

Split Soda and Brandy.

Ein Glas Kognak, dazu eine Flasche Sodawasser oder Selter.

Lemon Squash.

Einfach eine in zwei Hälften geschnittene Zitrone, eine Zitronenpresse, ein Täßchen mit Zucker und eine Flasche Selter. Man macht sich das Getränk nach Belieben mehr süß oder säuerlich zurecht.

Soda-Nektar.

Man preßt den Saft einer Zitrone in ein drei viertel Glas Wasser, gibt nach Geschmack Zucker hinein und füllt mit Selter auf.

Alabazam.

Ein Teelöffel Zucker, der Saft einer halben Zitrone, je ein Likörglas Kognak und Curaçao, zwei Schuß Angostura werden mit feinem Eis gut gemischt und ins Glas gegeben, dazu eine Flasche Selter zum beliebig starken Verdünnen.

White Plush.

Ein Likörglas Whisky und ein Stückchen Eis. Man füllt mit kalter Milch auf.

Stone Fence.

Ein halbes Weinglas Whisky und einige Eisstückchen. Man füllt mit Apfelwein auf, der, wenn er zu herbe ist, etwas versüßt werden muß.

Apfelwein-Limonade.

Ein Glas süßer Apfelwein, ein Eßlöffel Himbeersirup werden mit einigen Stückchen Eis ins Glas getan und mit Selter aufgefüllt.

Rotwein-Limonade.

Ein Glas Rotwein, ein Eßlöffel Ananassirup, etwas feines Eis werden gut verrührt und mit eiskaltem Selter aufgefüllt. Man gibt auch manchmal einige Zitronenschnitten hinein.

Weißwein-Limonade.

Ebenso. Doch nimmt man guten Weißwein.

Weißwein-Limonade

(auf andere Art).

Man mischt ein Glas guten Weißwein mit je einem Likörglas Zitronensirup und Ananassirup und etwas feinem Eis, gibt die Mischung ins Glas und füllt mit frischem Wasser auf.

Bordeaux-Champagner-Limonade.

Ein Teelöffel Zucker, ein Maderaglas guten Bordeaux, der Saft einer halben Zitrone und ein Weinglas Selter werden mit etwas feinem Eis gut gemischt, ins Glas getan und mit ganz kaltem Champagner aufgefüllt.

Mandelmilch-Wein-Limonade.

Man reibt sechs Würfel Zucker auf einer Zitrone ab, nimmt den Saft einer halben Zitrone und den Saft einer ganzen Apfelsine, ein halbes Weinglas süße Mandelmilch und ein Glas Weißwein. Mischt mit etwas feinem Eis gut untereinander und füllt mit Selter auf.

Sherry-Limonade.

Ein halber Eßlöffel Zucker, der Saft einer ganzen Zitrone und ein Glas Sherry werden gemischt, in das mit feinem Eis gefüllte Glas getan und mit Selter aufgefüllt.

Genever-Limonade.

Ein halber Teelöffel Zucker, der Saft einer ganzen Zitrone, ein halbes Weinglas Genever und etwas feines Eis werden gemiſcht, ins Glas gegeben und mit Selter aufgefüllt.

Mixed liquors (Gemiſchte Schnäpſe).

In der Kunſt, verſchiedene Liköre zu miſchen, ſind die Amerikaner mit Recht berühmt und hier zeigen ſich die Mixed Drinks wirklich im ſchönſten Lichte, denn ſie gewähren nicht nur dem Gaumen einen Genuß, ſondern auch dem Auge einen hübſchen Anblick. Eigentlich ſtammen viele Rezepte aus Frankreich, aber in Amerika hat man die Methoden vervollkommnet und immer neue Variationen zu finden geſucht. Der Abſinth, das „grüne Gift“, deſſen Wirkungen in Bühne und Roman ſo ſchrecklich geſchildert werden, iſt trotzdem noch immer der „Nationalſchnaps“ der Franzoſen. Er wird wegen ſeiner appetitanregenden Wirkung als „apéritif“ genoſſen und hat ſich ſeinen Weg durch die ganze Welt gebahnt. Allerdings hat man dem Abſinth auch den Krieg erklärt und in der Schweiz iſt neuerdings die Erzeugung und die Einfuhr von Abſinth verboten. Das wird wahrſcheinlich nicht hindern, daß dieſes „grüne Gift“ unter anderer Flagge doch getrunken werden wird. Mit dem Abſinth iſt

es wie mit jedem Schnaps — ab und zu, gewiſſermaßen als Medizin, kann er nichts ſchaden, ja, vielleicht ſogar nützen. Regelmäßiger Genuß von Alkohol kann natürlich nur geſundheitsſchädlich ſein.

Abſinth pur (d. h. nur mit Waſſer) wird jetzt weniger genoſſen, meiſt werden andere Schnäpſe noch dazu gemiſcht. In Amerika gibt es eine ganze Menge ſolcher Miſchungen, zum Teil mit recht originellen Namen. Man ſerviert die Miſchung ſtets mit Strohhalmen und ſtellt eine Flaſche Waſſer zum Auffüllen dazu.

The Beginner.

Je ein halbes Glas Allaſch und Wermut werden mit einem Schuß Angoſtura und zwei Schuß Abſinth verſetzt, mit feinem Eis durcheinander gemiſcht und mit Strohhalm ſerviert.

The Anticipation.

Je ein halbes Glas Sherry und Wermut mit je einem Schuß Angoſtura und Abſinth mit feinem Eis miſchen, bis die Miſchung faſt gefroren iſt.

Exquiſite.

Zwei drittel Glas Wermut, ein drittel Glas Allaſch, je zwei Schuß Abſinth und Crême de Rose werden mit Eis gut gemiſcht und in dem zur Hälfte mit feinem Eis gefüllten Glaſe mit Strohhalm ſerviert.

The brain duster.

(Der Hirnausſtäuber).

Ein Likörglas Abſinth wird mit je zwei Schuß Sherry, Himbeerſirup, Wermut und dem Saft einer halben Zitrone verſetzt, gut gemiſcht und in das zur Hälfte mit feinem Eis gefüllte Glas gegeben.

Kaleidoſcope.

Je ein Likörglas Abſinth und Wermut werden mit je einem Kaffeelöffel voll Crême de Cacao, Curaçao, Maraſchino und Benediktiner verſetzt, mit feinem Eis gut vermiſcht, bis es faſt gefroren iſt, und dann mit Strohhalm ſerviert.

Holländiſch.

Zwei drittel Glas holländiſcher Genever, ein drittel Glas Wermut, zwei Schuß Angoſtura und ein Schuß Abſinth werden mit Eis gemiſcht und dann in das zu drei viertel mit Eis gefüllte, hohe Glas getan.

Die lachende Träne.

Je ein halbes Likörglas Abſinth, Allaſch, Wermut und ein Schuß Curaçao mit Eis gut miſchen.

Angelus.

Ein Likörglas Genever, je ein viertel Likörglas Absinth und Wermut, je ein halbes Kognakgläschen Apfelsinensaft und Curaçao sowie ein Schuß Himbeersirup mit etwas Eis gut mischen.

American Style.

Man mischt ein Likörglas Absinth mit einem Kognakgläschen Gummisirup und ca. zwei Zehntel Liter Wasser und mischt tüchtig durch Schütteln.

Stiefmütterchen.

Von zwei Eiern das Eiweiß, je ein Kognakgläschen Allasch, Wermut, Maraschino, ein Likörglas Absinth mit feinem Eis bis zur Vermischung und fast vollständigem Frieren mischen.

Tip-top.

Je ein drittel Glas Sherry, Portwein und Wermut, zwei Schuß Absinth, ein Schuß Crême de Rose werden mit feinem Eis gut vermischt.

William.

Ein Likörglas Absinth, ein halbes Likörglas Wermut, zwei Schuß Aniſette mit feinem Eis bis zum Gefrieren miſchen und dickflüſſig ſervieren.

Absinth-Limonade.

Ein Eiweiß, ein halbes Likörglas Absinth, je ein Eßlöffel voll Zitronen- und Apfelſinenſaft, ein Likörglas Kognak und ein halbes Weinglas Sherry werden gut gemiſcht und mit Selter aufgefüllt.

Eis-Miſchung.

Ein viertel Glas Sherry, ein viertel Glas Wermut, zwei Schuß Absinth werden mit feinem Eis bis zum Gefrieren gebracht.

Crême-Miſchung.

Ein friſches Ei, ein Likörglas Allaſch, ein halbes Likörglas Crême de Rose, je ein halbes Kognakglas Absinth und Wermut werden gemiſcht und zum Gefrieren gebracht. Dann kommen in das Glas noch einige Stückchen Zitronenſchale.

Before supper.

Ein Likörglas Absinth, zwei Schuß Wermut in ein Glas mit einigen Stückchen Eis. Mit einem kleinen Glas Wasser auffüllen.

Die Unterlage.

Ein Eßlöffel Zucker, zwei frische Eier, den Saft einer Zitrone, je ein Glas Genever und Wermut, ein halbes Kognakgläschen Absinth tüchtig mischen.

Pousse-Cafés.

Während bei den anderen Mixed Drinks die Hauptsache eine recht innige Vermischung der Bestandteile ist, kommt es bei den Pousse-Cafés darauf an, daß die einzelnen Ingredienzien möglichst getrennt bleiben. Auch die Pousse-Cafés stammen aus Frankreich und bedeuteten ursprünglich eigentlich nichts anderes als eine Tasse Kaffee mit einem Likör. Jetzt wird mit den Pousse-Cafés ein großer Luxus getrieben. Bei der Herstellung ist sehr darauf zu achten, daß die einzelnen Liköre sich nicht mit einander vermischen. Es wird dies in der Regel dadurch erreicht, daß die spezifisch schweren zuerst, die leichteren vorsichtig nachgegossen werden.

Knickebein.

1/3 Likörglas Maraschino di Zara (weiß),
1 Eidotter,
1/3 Rosoglio (rot).

Die Bestandteile sind so einzugießen, wie sie der Reihe nach angegeben sind; also zuerst der Maraschino, dann das Eidotter einlegen und dann vorsichtig den Rosoglio aufgießen. Das ist auch für alle anderen Rezepte zu beachten.

Knickebein

(auf andere Art).

1/3 Likörglas Vanille,
1 Eidotter,
1 Schuß Benediktiner,
1/3 Likörglas Kognak,
5 Tropfen Angostura.

Knickebein

(auf andere Art).

1/3 Likörglas Vanille,
1 Eidotter,
1/3 Likörglas Benediktiner,
1/3 Allasch,
2 Tropfen Angostura.

Parisian Pousse-Café.

5 Tropfen Erdbeersirup,
1/4 Likörglas Maraschino di Zara (weiß),
1/4 „ Curaçao (rot),
1/4 „ Chartreuse (gelb),
1/4 „ Kognak (braun).

American Pousse-Café.

1/4 Likörglas Maraschino di Zara (weiß),
1/4 „ Curaçao (rot),
1/4 „ Chartreuse (grün),
1/4 „ Cognac fine Champagne (gelbbraun).

Exquisit Pousse-Café.

1/6 Likörglas Parfait d'Amour,
1/6 „ Maraschino,
1/6 „ Vanille,
1/6 „ Curaçao,
1/6 „ Chartreuse (grün),
1/6 „ Kognak.

Golden Pousse-Café.

1/3 Likörglas Chartreuse (grün),
1 Eidotter,
1/3 Likörglas Danziger Goldwasser.

The Loreley Pouſſe-Café.

1/4 Likörglas Maraſchino (weiß),
1 Eidotter,
1/4 Likörglas Crême de Cacao,
1/4 „ Brandy.

Angoſtura Pouſſe-Café.

1/3 Likörglas Benediktiner,
1/3 „ Curaçao (rot),
1/3 „ Prünelle,
5 Tropfen Angoſtura.

Santinas Pouſſe-Café.

1/3 Likörglas Maraſchino (weiß),
1/3 „ Curaçao (rotbraun),
1/3 „ Kognak (gelbbraun).

Non plus ultra Pouſſe-Café.

1/6 Likörglas Parfait Amour (roſenrot),
1/6 „ Maraſchino (weiß),
1/6 „ Vanille (grün),
1/6 „ Curaçao (rot),
1/6 „ Chartreuſe (gelb),
1/6 „ Kognak (braun).

Der Liebeskuß.

1/3 Likörglas Eierkognak (gelb),
1/3 „ Vanille (grün),
1/3 „ Sherry Brandy (rot).

Liebeskuß

(andere Art).

3/4 Likörglas Eierkognak (gelb),
1/4 „ Sherry Brandy (rot).

Liebeskuß

(andere Art).

1/4 Likörglas Eierkognak (gelb),
3/4 „ Chartreuse (grün).

Saratoga.

1/3 Likörglas Maraschino di Zara (weiß),
1/3 „ Curaçao (rot),
1/3 „ Cognac fine Champagne (braungelb).

Die Flagge.

1/3 Likörglas Maraschino (weiß),
1/3 „ Chartreuse (grün),
1/3 „ Benediktiner (rotbraun).

Der brennende Regenbogen.

1/7 Weinglas Maraschino (weiß)
1/7 „ Crême de Menthe (grünlich),
1/7 „ Ingwer (gelblich),
1/7 „ Curaçao (rot),
1/7 „ Chartreuse (gelb),
1/7 „ Chartreuse (grün),
1/7 „ Kognak (dunkelgelb).

Vorsichtig eingießen, daß jeder Likör getrennt bleibt. Wird vor dem Servieren angezündet und brennend gereicht. Sieht sehr hübsch aus.

Der Brennende.

1/4 Likörglas Crême de Rose (rosa),
1/4 „ Chartreuse (grün),
1/4 „ Benediktiner (braunrot)
1/4 „ Kognak (braungelb),

Wird angezündet und brennend serviert.

Der Brennende

(andere Art).

1/3 Likörglas Maraschino (weiß),
1/3 „ Curaçao (rot),
1/3 „ Kognak (braungelb).

Wird angezündet und brennend serviert.

Mit Sekt.

1/2 Likörglas Maraschino (weiß),
1/5 „ Erdbeersirup (rot),
1/5 „ Crême de Cacao (braun),
1/5 „ Chartreuse (grün).

Wird vorsichtig eingegossen, daß sich die Liköre nicht mischen. Dann wird mit etwas Champagner aufgefüllt.

Mit Eis.

2/3 Likörglas Crême de Menthe
1/3 „ Kognak.

Man schwenkt das Glas mit Angosturabitter aus, doch so, daß nichts mehr darin bleibt, füllt es zur Hälfte mit feinem Eis, gießt die beiden Liköre in der angegebenen Reihenfolge vorsichtig ein, daß sie sich nicht mischen, läßt obenauf eine dünne Zitronenscheibe schwimmen und serviert mit Strohhalmen.

Prairie oyster.

Auf ein Eidotter kommen einige Tropfen Essig, etwas feines Olivenöl, Salz und eine kleine Prise Pfeffer oder Paprika (man kann auch von jedem etwas nehmen), einige Tropfen Worchestershire-Sauce und ein Schuß Kognak. Scharfe Erfrischung, sehr beliebt, aber nicht für Damen.

Ruſſiſcher Pouſſe-Café.

In ein Maderaglas gießt man ein Likörglas Cognac fine Champagne und läßt eine dick mit feinen Zucker beſtreute Zitronenſcheibe darauf ſchwimmen.

Däniſcher Pouſſe-Café.

1/2 Likörglas Crême de Cacao,
1/2 „ Cognac fine Champagne

Wird vor dem Trinken gemiſcht.

Erdbeer-Brandy Pouſſe-Café.

1/4 Likörglas Erdbeerſirup (rot),
1/4 „ Maraſchino (weiß),
1/4 „ Chartreuſe (grün),
1/4 „ Kognak (gelbbraun),
Einige Tropfen Angoſturabitter.

Kirſch Pouſſe-Café.

1/4 Likörglas Curaçao (rot),
1/4 „ Chartreuſe gelb),
1/4 „ Aniſette (weiß),
1/4 „ Kirſchgeiſt (weiß).

Egg-noggs (Eiergetränke).

Den wichtigsten Bestandteil bei den Egg-noggs bildet das Ei, das besonders sorgfältig behandelt werden muß. Selbstverständlich nimmt man nur ganz frische, sog. Trinkeier. Dotter und Eiweiß werden getrennt. Das Eiweiß wird zu festen Schnee geschlagen und mit den anderen Bestandteilen dann gut gemischt.

Egg-nogg.

Ein Eßlöffel feiner Zucker, das Eidotter eines frischen Eis, ein halbes Sherryglas Rum, ein halbes Sherryglas Kognak, $^2/_{10}$ l kalte Milch und etwas feines Eis werden bis zur gänzlichen Mischung tüchtig durcheinander geschüttelt. Dann werden die noch übrig gebliebenen Eiskörnchen entfernt, die Masse mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß gleichmäßig vermengt, in ein Glas getan und mit etwas Muskat bestreut.

Egg-nogg mit Sherry.

Wird ebenso zubereitet, doch kommt statt Rum und Kognak ein Weinglas Sherry in die Mischung.

Whisky Egg-nogg.

Wird ebenſo zubereitet, doch ſtatt Rum und Kognak wird Whisky genommen und außerdem ein Weinglas Madera.

Tom and Jerry.

Es gibt eine fertige Tom and Jerry-Eſſenz zur raſchen Herſtellung der Egg-noggs. Man nimmt zwei Eßlöffel voll dieſer Eſſenz, rührt ſie unter die Milch, ſetzt nach Geſchmack einen Schuß irgendeines Südweins oder Likörs oder Kognak dazu und rührt gut um. Das Glas ſoll recht kalt ſein.

Scherbetts.

Die Scherbetts, auch Sorbetts genannt, ſtammen aus dem Orient und ſind eigentlich eingedickte Fruchtſäfte mit Zucker. Auch gibt es ſolche aus Roſenblättern u. dgl. Im Orient nimmt man ein Löffelchen Scherbett und trinkt ein Glas Waſſer dazu. Im Abendlande wurden die Scherbetts bald modifiziert, in Amerika machte man daraus durch allerlei Zutaten Mixed Drinks. Die Scherbetts gehören aber nicht mehr zu den eigentlichen Getränken, da ſie bereits konſiſtenter ſind. Die Scherbetts in dieſer Bereitung bilden bereits einen Übergang zu den ſog. Eisparfaits und zu Gefrorenem überhaupt.

Pfirſich-Scherbett.

Ein Pfirſich wird fein geſchält, entkernt und durch ein Haarſieb geſtrichen. Dazu gibt man dann einen Eßlöffel Zitronenſirup, einen Eßlöffel Ananasſirup, 2/10 l weißen Burgunder, rührt alles gut durcheinander und bringt die Maſſe auf Eis. Wenn ſie gefroren iſt, kommt ſie ins Glas, wird mit noch etwas Wein verdünnt, mit Pfirſichſtreifen garniert und aufgetragen.

Pfirſich-Scherbett

(auf andere Art).

Ein kleines Weinglas Pfirſichgefrorenes wird mit dem Saft einer halben Zitrone, einer halben Apfelſine und 2/10 l Chablis gut verrührt, in Pfirſichſchnitten hinein gelegt und ins Glas getan.

Champagner-Scherbett.

Ein kleines Weinglas Erdbeer- oder Himbeergefrorenes wird mit einem halben Maderaglas Maraschino di Zara gut vermengt, in ein hohes Glas gegeben und mit Champagner aufgefüllt.

Champagner-Scherbett

(auf andere Art).

Man nimmt ſtatt Maraſchino gelben Chartreuſe und bereitet den Scherbett dann wie vorher.

Man kann ſolche Champagnerſcherbetts auch mit anderem Fruchtgeſchmack herſtellen, wie Prünellen, Ananas uſw.

Zitronen-Scherbett.

Ein Weinglas Zitronengefrorenes, ein Eßlöffel Orangenfruchteis, ein Kognakgläschen guter Arrac de Batavia werden vermiſcht, in ein hohes Glas gegeben und mit Champagner aufgefüllt. Man kann auch nach Geſchmack einige Tropfen Kognak mit einrühren.

Sherry-Scherbett.

Ein Weinglas feines Fruchteis, am beſten Tutti-frutti, wird mit $^2/_{10}$ l altem Sherry gemiſcht, in ein hohes Glas gegeben und mit Früchten garniert.

Man kann mit anderen Südweinen, Madera, Portwein, Ungarwein auf gleiche Weiſe Scherbetts herſtellen. Sie ſind ſehr kräftig.

Italieniſcher Scherbett.

Ein Weinglas Tuttifruttigefrorenes wird mit zwei Eidottern tüchtig gemiſcht. Dann gießt man langſam je ein kleines Weinglas Malaga und Marſala zu und ſchüttelt die Maſſe durch, bis ſie gut miteinander vermiſcht iſt und ſie ſchäumt. Man gibt ſie dann in ein Glas, garniert ſie mit feinen Früchten und füllt ſie ein wenig mit Asti spumante auf. Strohhalme und für die Früchte Löffelchen.

Bishops.

Biſchof iſt ein auch in Deutſchland wohlbekanntes Ding. Es iſt im allgemeinen ein Getränk aus Rotwein mit Zucker und unreifen Pomeranzenſchalen. Aus letzteren wird auch mittels Alkohol die Biſchofeſſenz hergeſtellt. Mit der Zeit wurden aber die urſprünglich einfachen Rezepte immer mehr verfeinert und Amerika machte aus dem Biſhop ein kompliziertes Mixed Drink. Die Biſchofeſſenz kauft man fertig und gibt je nach Geſchmack ein Quantum zu. Einen beſonders feinen Biſchof nennt man Kardinal, ja es gibt ſogar einen Papſt. Die Biſchofs nähern ſich zum Teil bereits den Bowlen.

Biſchof

(einfach, für mehrere Perſonen).

Eine Apfelſinenſchale wird ſehr fein zerſchnitten, in eine Glasſchale gelegt und eine Flaſche Rot- oder Weißwein darüber gegoſſen. Man läßt den Wein etwa zwei Stunden ziehen, ſüßt ihn nach Geſchmack mit Zucker und ſerviert das Getränk.

Biſchof.

Zwei kleine grüne Pomeranzen werden abgeſchält. Die Schalen werden mit etwas Waſſer übergoſſen und etwa zwei Stunden ſtehen gelaſſen. Dann füllt man ein Glas mit gutem Bordeaux, zuckert ihn ein wenig und gibt nach Geſchmack von dem Pomeranzenſchalenauszug.

Biſchof von Rheinwein.

In ein Glas ſchweren Rheinweins gibt man etwas Zucker, Biſchofeſſenz nach Geſchmack, eine Spur Vanille und ein kleines Stückchen Zimmet. Man zuckert nach Belieben. Der Wein ſoll nicht auf Eis geſtellt ſein.

Burgunder-Biſchof.

Ein halber Teelöffel Zucker wird in etwas Waſſer gelöſt, der Saft von einer viertel Zitrone dazu getan, ein halbes Kognakgläschen Jamaikarum und etwas ganz feines Eis. Man rührt gut zuſammen bis ſich das Eis gelöſt hat, übrig bleibende Stückchen entfernt man. Dann legt man eine Schnitte einer bitteren Pomeranze in das Glas, gibt die Löſung darüber und füllt mit rotem Burgunder auf, nachdem man noch Biſchofeſſenz nach Geſchmack beigefügt hat.

Ungarwein-Biſchof.

Man ſchneidet eine halbe bittere Pomeranze in Scheiben, gießt ein Glas Ungarwein darüber und läßt es eine Zeitlang ziehen. Dann ſtellt man das Glas in Eis, füllt noch etwas Ungarwein zu und ſüßt nach Geſchmack.

Kardinal.

Über die Schale einer kleinen, bitteren Pomeranze wird ein Glas Rheinwein gegoſſen und einige Stunden ziehen gelaſſen. Dann füllt man mit Rheinwein nach, zuckert nach Geſchmack.

Kardinal von Apfelsinen.

Man legt die abgeschälte Schale einer großen, gelben Apfelsine in ein Glas mit weißem Wein und läßt sie, gut verbunden, einige Tage stehen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb, fügt zwei Flaschen Rheinwein und 300 g Zucker dazu. Nach Belieben kann man auch noch eine halbe Flasche Champagner oder Portwein dazu geben.

Kardinal mit Ananasgeschmack.

Wie vorhin, doch mit Scheibchen Ananas garniert.

Champagner-Kardinal.

Ein Löffel Zucker, Erdbeeren oder Himbeeren, ein Glas voll, läßt man in ebensoviel Rheinwein eine Stunde ziehen, streicht die Masse dann durch ein feines Sieb, gibt etwas Bischofessenz dazu und füllt mit eiskaltem Champagner auf.

Papst.

Man läßt eine geschälte halbe bittere Pomeranze, fein geschnitten, mit der Schale in einem Glase süßen Ungarwein ziehen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und füllt mit Ungarwein nach.

Mixed Drinks ohne Eis.

For ladies.

Einen halben Teelöffel Zucker, einen halben Teelöffel Ananassirup löst man mit etwas Apfelwein, gibt je ein halbes Kognakgläschen Benediktiner und Crême de Rose dazu, gießt es ins Glas, legt einige Erdbeeren hinein, rührt gut um und füllt mit Apfelwein auf.

Champagne velvet.

Ein Glas wird zur Hälfte mit Porter und dann mit Sekt vorsichtig aufgefüllt.

Half and Half.

Halb Porter, halb Ale.

Kolumbia-Skin.

In ein Glas legt man einige Stückchen Eis und eine Scheibe Zitrone, gießt ein Glas Jamaikarum hinein, zuckert nach Geschmack und rührt um. Dann streut man etwas Muskat darauf.

Feine Miſchung.

Je ein halbes Likörglas Wermut, Prünelle und däniſcher Korn, je ein viertel Likörglas Maraſchino, Vanille und Whisky und ein Schuß Angoſtura. Gut miſchen.

Saurer Kognak.

Der Saft einer Zitrone wird mit einem Eßlöffel voll Ananasſirup, einem Likörglas Jamaikarum und einem Likörglas Kognak gut gemiſcht und eine Zitronenſcheibe darauf gelegt.

Puff.

Ein Likörglas holländiſcher Genever wird halb mit Selter, halb mit Milch aufgefüllt und gut umgerührt.

Paprika.

Drei viertel Weinglas Portwein, ein viertel Kognak, ein Schuß Angoſtura und eine kleine Priſe Paprika werden gut zuſammengemiſcht.

La Vie Pariſienne.

1/3 Glas Chablis,
2/3 „ Champagner.

Champagner.

Ein Kaffeelöffel voll Zucker wird mit zwei Tropfen Angostura befeuchtet, ein Grenadin darauf gegossen und mit Champagner aufgefüllt.

Black and white.

Auf ein Likörgläschen weißer Crême de Menthe wird ein wenig Angosturabitter aufgeträufelt.

Schlagsahne mit Roch.

Gute Schlagsahne mit Zucker versüßt und in ein Glas gegeben, dann gießt man ein Weinglas feinen Likör nach Geschmack darüber, rührt gut durch und gibt ev. auch, wenn es die Jahreszeit erlaubt, frische Erdbeeren dazu.

Cups (Bowlen).

Die Bowle ist zu einem fast internationalen Getränk geworden, nur im Süden kennt man sie weniger. Manche haben sich in ihrem Gesellschaftskreise durch ihre Kunst, eine Bowle anzusetzen, einen Namen gemacht, und aus der kräftig gebrauten Bowle schöpfte mancher Dichter die Begeisterung zu seinen schwungvollen Versen. Auch in Amerika ist der Cup bekannt und zahlreich sind die Variationen der

Herſtellung. Während in Deutſchland die Waldmeiſter- und die Fruchtbowlen — Erdbeer-, Pfirſich-, Ananasbowlen — beſonders beliebt ſind, hat der Engländer und Amerikaner eine Vorliebe für die Gurke und das Gurkenkraut (Borretſch), die ſich auch bei uns einzubürgern beginnt. Namentlich bei Hof ſind die Gurkenbowlen ſehr beliebt. Die Bowlen ſind ſelbſtverſtändlich meiſt für mehrere Perſonen berechnet; je nach der Anzahl der Gäſte und deren Trinkfeſtigkeit muß die Quantität der Zutaten entſprechend vergrößert werden. Man rechnet ungefähr eine Flaſche Wein für je zwei Perſonen.

Mai-Bowle aus Waldmeiſter.

Man tut die Kräuter in ein Mullläpchen, nachdem man etwa unreine Wurzeln abgeſchnitten hat, und hängt dieſes auf kurze Zeit (fünf Minuten bis eine Viertelſtunde), je nach dem ſtärkeren oder geringeren Duft der Kräuter, möglichſt tief kurz vor dem Gebrauch der Bowle in den Wein, zuckert nach Belieben, aber nicht zu ſüß, und deckt gut zu. Man nimmt am beſten leichten, ſpritzigen Moſelwein (ev. auch Apfelwein) und gießt unmittelbar vor dem Gebrauch noch Schaumwein hinzu. Will man das nicht, aber der Bowle doch etwas prickelnden Kohlenſäuregehalt geben, ſo muß man ſich mit etwas Selterwaſſer begnügen.

Mai-Bowle

(auf andere Art).

Man schneidet vier Apfelsinen in längliche Scheiben, gießt vier Flaschen Mosel und eine Flasche Rheinwein in die Bowle und hängt die Maikräuter, die vorher sauber abgeschnitten sind, in den Wein, dem man zugleich etwa ein Pfund Zucker zusetzt. Dann läßt man die Kräuter etwa zehn Minuten ziehen, nimmt sie heraus und schmeckt ab. Man kann dann auf Wunsch noch nachzuckern. Dann gießt man eine Flasche Sekt oder zwei Flaschen Selter zu.

Cider-Mai-Bowle.

Statt Mosel- und Rheinwein nimmt man guten Apfelwein, verfährt wie angegeben und zuckert je nach Geschmack. Man verlängert mit Apfelchampagner oder Selterwasser.

Rotwein-Bowle.

Vier Apfelsinen werden in Scheiben geschnitten, mit zwei Flaschen leichtem Rotwein, zwei dito Weißwein und zwei dito Schaumwein übergossen und bald serviert. Die Fruchtscheiben dürfen nicht zu lange darin liegen bleiben.

Rotwein-Bowle

(auf andere Art).

Man nimmt eine Kaffeetaſſe voll Erdbeergefrorenes ſowie ein Likörglas Maraſchino und verrührt beides mit 1 l Rotwein, bis ſich das Gefrorene aufgelöſt hat. Dann gießt man Rotwein zu und verlängert mit rotem Champagner oder mit Selterwaſſer.

Erdbeer-Bowle.

Zu einer guten Erdbeerbowle ſchüttele man die recht duftenden Erdbeeren, am beſten Walderdbeeren, mit klarem Zucker ordentlich durch, ſtreue noch eine leichte Lage Zucker darüber und laſſe ſie ſo etwa eine halbe Stunde gut zugedeckt ſtehen. Dann füllt man mit einem gut gekühlten, recht zarten Moſelwein auf und gießt zuletzt etwas Selter oder auch Sekt hinzu. Wenn man die Erdbeeren vor dem Gebrauch wäſcht, verlieren ſie leider von ihrem Aroma.

Erdbeer-Bowle

(auf eine andere Art).

2 l ausgeſuchte, ſaubere Walderdbeeren werden mit einer dicken Lage Zucker überdeckt und läßt ſie eine halbe Stunde mit einer Serviette überdeckt ziehen. Dann gießt man zwei Flaſchen Moſel darüber und läßt ſie eine weitere halbe Stunde ſtehen. Dazu kommen

noch vier Flaschen Mosel. Man rührt langsam um, daß die Erdbeeren nicht zerquetscht werden. Beim Anrichten der Bowle verlängert man mit Sekt oder Selter.

Apfel-Bowle.

Man schneidet ein Dutzend schöne Äpfel in feine Scheiben und bedeckt sie mit einem halben Pfund Zucker. Dann wird eine Scheibe Zitrone mit Gewürznelken besteckt, mit etwas Pfeffer bestreut und darüber gelegt. 10 g ganzen Zimmet, 100 g geschälte süße Mandeln werden noch zugefügt und zwei Flaschen Rheinwein darüber gegossen. Man läßt etwa zwei Stunden ziehen, nimmt dann alle festen Bestandteile heraus und verlängert mit Rheinwein. Man kann auch eine Flasche Champagner oder Apfelchampagner dazu gießen.

Apfel-Bowle

(auf andere Art).

Man übergießt einige fein geschnittene, nur beste Tafeläpfel mit Zuckersirup und läßt sie über Nacht gut zugedeckt in einer Glasschüssel stehen. Dann gibt man sie in eine Terrine, übergießt sie mit einem Glas Ungarwein, dann einer halben Flasche Burgunder und darüber, noch zwei Flaschen Moselwein und läßt einige Stunden ziehen. Darauf nimmt man die Apfelscheiben heraus und setzt noch eine Flasche Champagner zu.

Apfel-Bowle.

Ein halbes Dutzend Äpfel wird geſchält, entkernt und in kleine Scheiben geſchnitten. Dann werden ſie überzuckert und einige Stunden ziehen gelaſſen. Hierauf kommt ein Weinglas Arrak darüber und nach einer weiteren halben Stunde zwei Flaſchen Moſel- oder Rheinwein. Man nimmt dann die Apfelſtückchen heraus und verlängert mit einer Flaſche Champagner.

Apfel-Bowle

(einfachſte).

Saftige, ſchöne Äpfel werden entkernt, geſchält, in nicht zu dünne Scheiben geſchnitten und mäßig überzuckert. Man läßt ſie eine Zeitlang ſtehen und übergießt ſie mit ſpritzigem Moſel. Gut umrühren, noch eine Weile möglichſt auf Eis ſtehen laſſen und mit leichtem Moſel oder Selter verlängern.

Ananas-Bowle.

Man braucht zu einer Bowle von fünf Flaſchen Wein $^1/_2$ Pfund friſche Ananas. Dieſelbe ſchneidet man nun in feine Scheiben, ſchichtet dieſe mit $^1/_4$ Pfund geſiebtem Zucker durchſtreut in eine Terrine und ſtellt ſie feſt verdeckt auf Eis. Zu gleicher Zeit werden $^3/_4$ Pfund kleingeſchlagener Zucker mit etwas friſchem Waſſer begoſſen und ebenfalls kalt geſtellt, aber zuweilen umgerührt, damit der Zucker ſchneller ſchmilzt.

Nach Verlauf einer Stunde gibt man die Ananas mit dem Saft, der sich darauf gebildet hat, zu dem geschmolzenen Zucker, gießt noch fünf Flaschen Mosel- oder Rheinwein dazu und stellt die Bowle 4—5 Stunden auf Eis, damit sie recht kalt und die Ananas ganz ausgezogen wird. Wird mit Sekt oder Selter verlängert.

Ananas-Bowle

(auf andere Art).

Um eine gute Ananas-Bowle zu bereiten, muß man die frische Ananas schälen, vierteln, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Darauf werden diese eingezuckert und zwei Stunden verdeckt und kühl beiseite gestellt. Nach dieser Zeit gießt man gut gekühlten Rheinwein hinzu und füllt zu allerletzt mit einer Flasche Schaumwein auf. Nötigenfalls ist diese Bowle noch ein wenig zu versüßen, doch soll man mit dem Zucker möglichst sparsam umgehen.

Ananaseis-Bowle.

Eine Kaffeetasse Ananaseis wird mit $^2/_{10}$ l Arrac de Batavia, dem Saft von einer Zitrone und zwei süßen Apfelsinen gut verrührt. Dann reibt man $^3/_4$ Pfund Zucker auf einer Apfelsinenschale darüber ab. Es werden zwei Flaschen Rheinwein darüber gegossen und eine Stunde stehen gelassen. Dann kommt noch eine Flasche Rheinwein dazu, man läßt noch eine Stunde stehen und füllt vor dem Servieren mit Sekt auf.

Bowle von Früchten.

Eine beliebte, ſehr aromatiſche, feine Bowlenwürze ſind Erdbeeren, Himbeeren und Pfirſiche. Man bedarf zu fünf Flaſchen Moſelwein 1/2 l Erdbeeren, oder ebenſoviel Himbeeren oder acht friſche Pfirſiche. Letztere werden geſchält, in zwei Teile zerſchnitten, der Kern herausgenommen und eingezuckert. Erdbeeren oder Himbeeren werden in einem Siebe ſchnell mit kaltem Waſſer abgeſpült und auch reichlich mit Zucker beſtreut, feſt verdeckt und eine Stunde an einen kühlen Ort geſtellt. Man gießt zu gleicher Zeit 2—3 Weingläſer kaltes Waſſer auf 1 Pfund kleingeſchlagenen Zucker und läßt denſelben in einer auf Eis geſtellten Bowlenſchale ſchmelzen. Man verlängert mit Sekt oder Selter.

Eine Fruchteis-Bowle.

Eine Kaffeetaſſe gemiſchtes Fruchteis wird mit zwei Flaſchen Champagner verrührt, ein Schuß Maraschino dazu gegeben und mit Champagner verlängert.

Schnell-Bowle.

Eine feine, geſchälte Pfirſich, oder einige Schnitte ausgeſuchte Ananas (ohne Strunken) kommen in ein hohes Glas und gießt man 1/2 Flaſche Champagner darüber.

Apfelwein-Bowle.

Man schneidet einige Apfelsinen in feine Scheiben und überzuckert sie gut. Dann fügt man ein Gläschen süßen Portwein dazu und übergießt das Ganze mit einer Flasche Apfelwein. Man verlängert mit Apfelchampagner.

Einfache Pfirsich-Bowle.

Man zerschneidet vier Pfirsiche in Viertel, bedeckt sie mit Zucker und gießt eine halbe Flasche Apfelwein darüber. Dann läßt man ruhig stehen und ziehen. Nach einer Stunde kommen noch drei Flaschen Apfelwein darüber. Man verlängert mit Apfelchampagner.

Zu bemerken ist, daß sich die Zugabe von Zucker bei Apfelwein-Bowlen nach dem Säuregehalt des Apfelweins richten. Süße Qualitäten brauchen natürlich weniger Zucker als herbe. Übrigens richtet sich die Versüßung auch nach persönlichem Geschmack.

Eispunsch-Bowle.

Eine Kaffeetasse voll Zitroneneis wird mit einer halben Flasche Arrac de Batavia und einer Flasche Mosel- oder Rheinwein gut verrührt, eine Flasche Champagner darüber gegossen und mit Champagner verlängert.

Eispunſch-Bowle

(auf andere Art).

Eine Kaffeetaſſe voll Zitroneneis wird mit einer halben Flaſche Arrak und drei Flaſchen Moſelwein gut verrührt, gezuckert und mit Moſel und Selter verlängert.

Portwein-Bowle.

Auf die Schale zweier grüner Pomeranzen kommt 1/2 Pfund Zucker, zwei Flaſchen guter weißer Portwein und zwei Flaſchen alter Rheinwein. Man läßt 2—3 Stunden ziehen und verlängert mit Champagner.

Gurken-Bowlen.

Offiziers-Bowle.

Man ſchält eine friſche Gurke und hängt ſie an einem Faden in die Terrine, die auf Eis ſtehen ſoll und in die man drei Flaſchen Rotwein gegoſſen hat. Wenn die Gurke rot geworden iſt, nimmt man ſie weg und zuckert die Bowle.

Selter-Gurken-Bowle.

Eine kleine, friſche Gurke wird geſchält, zerſchnitten und mit 1/2 Pfund Zucker bedeckt. Dann reibt man etwas Muskatnuß darüber und begießt das Ganze mit einer Flaſche Rotwein. Die Miſchung wird auf Eis geſtellt und läßt man zwei Stunden ziehen. Dann verlängert man mit einem recht kalten beſſeren Säuerling. Sehr erfriſchendes Getränk.

Rotwein-Gurken-Bowle.

Einige dicke Scheiben einer gut geschälten Gurke werden in die Terrine gelegt. Dann löst man 1/2 Pfund Zucker in Selterwasser (nicht zuviel) und gießt die Lösung darüber. Hierauf kommen drei Flaschen Rotwein dazu. Man läßt eine Viertelstunde ziehen und verlängert mit kaltem Selter oder Sekt.

Gurken-Misch-Bowle.

Einige dicke Scheiben einer gut geschälten Gurke werden mit einer Lösung von 1/2 Pfund Zucker in 1/2 l kalten feinen Tees, in die man einige Stückchen Zitronen- und Orangenschale gelegt hat, übergossen. Dann fügt man eine Flasche Apfelchampagner dazu und ein Gläschen Kognak. Man läßt alles auf Eis gut ziehen und rührt dann tüchtig um. Die Gurken und Schalen werden herausgenommen und mit Apfelchampagner oder Sekt verlängert. Man liebt es auch, den Saft einer halben Zitrone hineinzupressen.

Einfache Gurken-Bowle.

Man schabt aus drei mittleren, geschälten und halbierten Gurken die Kerne, schneidet das Fleisch in fingerlange Stücke und gibt es in die Terrine. Man streut knapp 1/2 Pfund Zucker darüber und läßt dies zwei Stunden stehen. Dann gießt man fünf Flaschen Rotwein (Rhein- oder Burgunderwein) zu, stellt die Bowle in Eis und nimmt vor dem Auftragen die Gurkenstücke heraus.

Süße Gurken-Bowle.

Einige dicke Scheiben Gurke, zwei süße zerschnittene Apfelsinen (Kerne herausnehmen) werden gut gezuckert und mit vier Flaschen nicht herben Rotweines und einer halben Flasche Sherry übergossen. Man setzt noch $^2/_{10}$ l feinen Kognak dazu und läßt nicht zu lange ziehen, damit der Gurkengeschmack nicht zu sehr durchschlägt. Das Fleisch der Gurken und Apfelsinen wird dann herausgenommen und die Bowle mit etwas süßen Sekt verlängert.

Burgunder-Bowle mit Gurke.

Einige Scheiben frischer Gurke, etwas Zitronenschale werden mit Zucker bedeckt und mit einer Flasche Burgunder, einem Glas Sherry und einer Flasche Selter übergossen. Man läßt eine Zeitlang stehen und nimmt dann die Gurke und die Zitronenschalen heraus.

Champagner-Gurken-Bowle.

Eine frische Gurke, etwas Borretsch werden mit einer Flasche Champagner übergossen, einige Glas Sherry hinzugefügt und einige Minuten ziehen gelassen. Dann entfernt man Gurke und Borretsch und verlängert mit Champagner.

Borretſch-Bowle.

Etwas Borretſch (Gurkenkraut, Borrago officinalis L.) wird mit einem Pfund Zucker überdeckt und vier Flaſchen Rotwein darüber gegoſſen. Man läßt auf Eis einige Zeit ziehen (man mache Koſtproben) und entfernt dann das Gurkenkraut. Verlängern mit Sekt oder Selter.

Borretſch-Champagner-Bowle.

Etwas Borretſch, zwei geſchälte und zerſchnittene Apfelſinen, der Saft einer halben Zitrone, genügend Zucker werden mit einer Flaſche Sherry, einer halben Flaſche Curaçao und $^2/_{10}$ l Kognak ſowie einem Weinglas Noyeau übergoſſen, zwei Flaſchen Champagner zugefügt und auf Eis kurze Zeit ziehen gelaſſen. Dann nimmt man den Borretſch und die Apfelſinen heraus und verlängert mit ſehr kalten Selter.

Rettich-Bowle.

Ein großer ſchwarzer oder weißer Rettich wird ſauber geſchält und fein gerieben. Dann preßt man den Saft in die Terrine, bedeckt ihn mit einer dünnen Schicht Zucker und läßt ihn eine halbe Stunde ziehen. Drei Flaſchen Moſelwein, Zucker nach Geſchmack und eine halbe Flaſche Jamaikarum werden darüber gegoſſen, gut umgerührt und mit Selter verlängert.

Prinz von Wales.

In die Terrine legt man einige Stückchen Eis, drei süße Apfelsinen und eine Zitrone in Scheiben geschnitten. Darüber kommt ein Pfund feiner Puderzucker in zwei Flaschen Selter gelöst, $^2/_{10}$ l Erdbeersirup, eine Flasche Sherry, eine Flasche guter Kognak und eine Flasche Curaçao. Man läßt alles etwa eine Stunde ziehen, fügt dann drei Flaschen Champagner hinzu, rührt gut um und verlängert mit Champagner.

Claret.

Ein Pfund Zucker wird in zwei Flaschen Selter aufgelöst und in eine Terrine gegossen, in die man je zwei zerschnittene Apfelsinen und Zitronen, eine halbe in Scheiben geschnittene Ananas (ohne Strunk) und einige Stückchen Eis gelegt hat. Man fügt noch $^1/_8$ l Maraschino dazu und läßt alles etwa eine Stunde ziehen. Dann gießt man drei Flaschen Burgunder und eine Flasche Champagner darüber, rührt gut um und verlängert mit Champagner.

Feine Rheinwein-Bowle.

Man legt in eine Terrine einige Stückchen Eis, reibt mit etwa drei viertel Pfund Zucker die Schale einer kleinen grünen Pomeranze und einer Apfelsine ab, gibt den Saft der Apfelsine und einer Zitrone dazu, auch etwas abgeriebene Zitronenschale, je ein Glas Madera, weißen Portwein und Arrac de

Batavia, einen zerschnittenen Pfirsich oder einige Scheiben Ananas. Man begießt das alles mit zwei Flaschen leichten Rheinwein und läßt es ziehen. Dann setzt man eine Flasche schweren besten Rheinweins zu und eine Flasche Champagner, läßt noch etwas stehen, rührt dann gut um und verlängert mit Champagner. Sehr kräftige Bowle.

Italienische Eis-Bowle.

Man nimmt zwei Kaffeetassen Zitroneneis, vermengt es mit einem Löffel voll Johannisbeer-Gelee, das durch ein Haarsieb gestrichen wird, je 1/8 l Jamaikarum und Kirschgeist, 1/4 l kalten feinen Tee, einer halben Flasche Champagner und einer Flasche Rheinwein. Alles wird gut mit Eis vermischt, der Schnee von vier Eiern mit Zucker gemischt und darüber getrieben. Dann wird mit etwas eiskaltem Champagner verlängert.

Russische Eis-Bowle.

1/2 l Zitroneneis wird mit 1/4 l Arrac de Batavia und einer Flasche Champagner gut verrührt und mit Champagner verlängert.

Schwedische Bowle.

Auf einige Stücke Eis werden eine Flasche schwedischer Punsch, drei Flaschen Rheinwein und eine Flasche Champagner gegossen. Man zuckert nach Geschmack und verlängert mit Champagner.

Angoſtura-Bowle.

Man ſchwenkt die Terrine mit Angoſturabitter aus, doch darf nichts davon zurückbleiben. Dann gießt man zwei Flaſchen Moſel und eine Flaſche Champagner hinein.

Half and Half-Bowle.

Ein Eßlöffel Zucker wird mit je einem Gläschen Kognak und Ingwer übergoſſen und dann je eine Flaſche Porter und Ale aufgefüllt. Man läßt es einige Minuten auf Eis ziehen und rührt dann um.

The American.

Man legt in die Terrine ſechs Apfelſinen und zwei Zitronen, geſchält und in Scheiben geſchnitten. Die Kerne werden entfernt. Dann bedeckt man ſie mit einer Lage Zucker und gießt darüber: 1/4 l Ananasſirup, je eine Flaſche Curaçao, Chartreuſe, Kognak und Ungarwein ſowie vier Flaſchen eines guten Säuerlings. Man läßt alles auf Eis etwa zwei Stunden ziehen und fügt dann noch eine halbe in Streifen geſchnittene Ananas und 1/2 l Erdbeeren dazu. Darüber werden vier Flaſchen Champagner gegoſſen.

The American.

(auf andere Art).

In die Terrine legt man drei Apfelsinen und eine Zitrone, in Scheiben geschnitten und ohne Kerne. Darüber gießt man 1/8 l Ananassirup, je eine Flasche roten Curaçao, Kognak und Ungarwein und eine halbe Flasche grünen Chartreuse. Darüber zwei Flaschen eines guten Säuerlings und dann umrühren und stehen lassen. Dann setzt man in einem zweiten Gefäß 1/2 l Erdberen und ein Viertel in Streifen geschnittene Ananas an, läßt beide Mischungen auf Eis ziehen. Nach einer Stunde gibt man beide Mischungen zusammen, läßt noch eine halbe Stunde stehen und verlängert dann mit Champagner oder Säuerling.

Red and White.

Man bedeckt den Boden der Terrine mit feingestoßenem Eis und legt ein Dutzend schöne Erdbeeren darüber, bestreut sie mit Zucker, gießt darüber eine Flasche Rotwein, ein Glas Sherry, eine Flasche Champagner. Rührt gut um und verlängert mit Selter.

Eis-Punsch.

Während man unter Punsch und Grog gewöhnlich ein heißes Getränk versteht, gibt es auch solche, die kalt zubereitet und getrunken werden. In diesen Fällen sogar zumeist mit Eis. Es sollen vor allem solche Mischungen Platz finden, die überhaupt ohne Kochen hergestellt werden können. Man kann sich zwar die Arbeit wesentlich vereinfachen, indem man die überall käuflichen Punschessenzen benutzt und sie einfach mit Wasser verdünnt. Es macht aber vielen mehr Vergnügen einen selbst zusammengestellten Punsch zu trinken und auch anzubieten.

Likör-Punsch.

Schnell-Punsch.

Ein halbes Weinglas Punschessenz, ein Kognakgläschen Arrac de Batavia, eine Schnitte säuerliches Gefrorenes werden gut durcheinander gerührt und mit Weißwein aufgefüllt.

Punsch Romain.

Ein Likörglas Himbeersirup und der Saft einer halben Zitrone werden mit etwas Wasser gelöst, ein halbes Kognakgläschen Curaçao und je ein halbes Weinglas Kognak und Jamaikarum dazu getan. Man rührt gut um, füllt das Glas zu ein viertel mit feinem Eis, legt feine Früchte ein und füllt die Mischung auf.

Punſch Romain

(auf andere Art).

Ein Eßlöffel Zitroneneis wird mit einem Maderaglas Arrac de Batavia, ebenſoviel Weißwein und je einem Eßlöffel voll Maraſchino und Jamaikarum gut verrührt und in ein Glas getan. Dann ſchlägt man das Weiße eines Eies zu feſtem Schnee, zuckert ihn und ſetzt ihn obenauf. Man kann auch vorher noch mit etwas Sekt auffüllen.

Punſch Romain

(auf andere Art).

Das Glas wird zu einem Viertel mit feinem Eis gefüllt und darüber je ein Maderaglas Himbeer- und Ananasſirup gegoſſen und der Saft einer halben Zitrone hineingepreßt. Dann legt man feine Früchte ein, gießt ein Gläschen Cognac fine Champagne darüber, einige Tropfen weißen Portwein und füllt mit Champagner auf.

Weißwein-Punſch.

Man verdünnt zwei Eßlöffel Ananasſirup mit dem Saft einer viertel Zitrone, gießt ein Glas Rheinwein darüber und füllt mit eiskaltem Champagner auf.

Rotwein-Punſch.

Wird ebenſo, aber mit rotem Burgunder zubereitet.

Champagner-Punſch.

Eine halbe Kaffeetaſſe ſäuerliches Gefrorenes wird mit zwei Likörgläſern Punſcheſſenz und einem Likörglas Arrac de Batavia gut gemiſcht und unter ſtändigem Rühren ein Glas Champagner dazu gegoſſen.

Diverſe Fruchteis-Punſche.

Durch Verwendung verſchiedener Sorten Fruchteis und Liköre, ebenſo durch Auffüllen mit Weiß- oder Rotwein, Südweinen, Champagner laſſen ſich die verſchiedenſten Kombinationen herſtellen. Es iſt durch Geſchmacksproben vorher immer feſtzuſtellen, wie ſich die einzelnen Zutaten miteinander vertragen, bzw. ob ſie dem Gaumen zuſagen. Als Verzierung gibt man öfter eine Haube von geſchlagenem und gezuckertem Schnee. Auch kann man mit diverſen Früchten garnieren, den Schnee auch durch einige Tropfen farbigen Likörs bunt verzieren.

Kalter Eier-Punſch.

(Egg-Nogg.)

Ein Teelöffel voll feines Eis, ein halber Teelöffel Puderzucker und ein Eigelb werden tüchtig verrührt, bis die Maſſe ganz dünn geworden iſt, und fügt man ein Likörglas Kognak mit einem Schuß alten Jamaikarum dazu. Dann gießt man es ins

Glas und rührt es mit Milch ein, die langsam zugefüllt wird. Aus dem Eiweiß schlägt man festen Schnee und setzt ihn als Haube auf das Getränk und streut nach Geschmack etwas Kakao- oder Schokoladenpulver darüber.

Schokoladeeis-Punsch.

Ein Eidotter und ein Eßlöffel voll Kakaopulver werden mit etwas Milch gut verrührt, ein wenig feines Eis hinein getan und unter fortwährendem Rühren zwei Likörgläser Kognak und je ein Likörglas Crême de Vanille und Portwein dazu gegossen. Man mischt tüchtig und gießt es in das zur Hälfte mit Eis gefüllte Glas.

Duke of Norfolk-Punsch.

Ein Eßlöffel Zucker wird in einem Glas milden Rheinwein aufgelöst, ein Likörglas Kognak dazu gegossen und dann ein Weinglas Milch langsam hinein gerührt. Man preßt noch den Saft einer halben Zitrone dazu, läßt es ruhig eine Weile auf Eis stehen und rührt dann nochmals gut um.

Ale-Punsch.

In ein Glas Ale wird ein halbes Weinglas Weißwein, ein Likörglas Brandy, je einige Tropfen Zitronensaft und süßer Orangensaft vorsichtig eingerührt.

Kosmopolitan-Punsch.

Ein halber Eßlöffel Zucker wird in einem Maderaglas guten Kognak aufgelöst und ins Glas gegeben, das zur Hälfte mit Eis gefüllt ist. Dann wird mit Rotwein aufgefüllt und kräftig gerührt. Feine Früchte werden hinein gelegt.

B. Heiße Getränke.

Punsche.

Vier Elemente,
Innig gesellt,
Bilden das Leben,
Bauen die Welt.

Preßt der Zitrone
Saftigen Stern!
Herb ist des Lebens
Innerster Kern.

Jetzt mit des Zuckers
Linderndem Saft
Zähmet die herbe,
Brennende Kraft!

Gießet des Wassers
Sprudelnden Schwall!
Wasser umfänget
Ruhig das All.

Tropfen des Geiſtes
Gießet hinein!
Leben dem Leben
Gibt er allein.

Eh' es verdüftet,
Schöpfet es ſchnell!
Nur wenn er glühet,
Labet der Quell!

Wer kennt nicht dieſes herrliche Punſchlied Schillers, das neben ſeiner dichteriſchen Schönheit auch ein treffliches Punſchrezept enthält? Aber die angegebene einfache Zubereitung aus Rum, Zucker, Zitrone und Waſſer genügt nicht mehr. Immer neue Zuſammenſtellungen werden erſonnen und die Zahl der Punſchrezepte iſt Legion. Auch Amerika ſtellt ein erhebliches Kontingent zu den Punſchzuſammenſtellungen.

Punſch

(einfache Art).

Man nimmt je nach Geſchmack Punſcheſſenz, füllt das Glas mit heißem Waſſer und zuckert nach Belieben. (Die Gläſer müſſen vorher angewärmt werden, da ſie ſonſt beim Eingießen der heißen Flüſſigkeit ſpringen können.)

Punſch

(auf andere Art).

Man nimmt je nach Geſchmack Punſcheſſenz, gießt den Saft einer viertel Zitrone hinein, gießt heißen nicht zu ſtarken Tee darauf und verſüßt nach Belieben.

Königs-Punſch.

Je ein Likörglas Curaçao und Kognak, je ein halbes Likörglas Arrac de Batavia und Rum werden mit dem Saft einer halben Zitrone gemiſcht und heißer Tee darüber gegoſſen. Zucker nach Geſchmack. Man kann mit etwas heißem Waſſer verdünnen.

Königs-Punſch

(auf andere Art).

Eine dicke Scheibe Ananas wird mit Puderzucker bedeckt und ſtehen gelaſſen, bis der Saft ausgezogen iſt. Dann gießt man den Saft in das Glas, einen Löffel voll Arrak und zwei Löffel Madeirawein darüber, einen Schuß Cognac fine Champagne, und füllt mit beſtem Tee, der aber nicht zu dunkel ſein darf, auf. Man rührt um und zuckert nach Belieben nach.

Burgunder-Punſch.

Man miſcht ein Glas Rheinwein mit je einem Glas Burgunder, gibt ein kleines Stückchen Vanille hinein und einen halben Eßlöffel Zucker. Dann bringt man die Miſchung zum Kochen und fügt nach dem Einſchenken zwei Gläschen Maraſchino und ein Gläschen Arrak dazu. Gut umrühren und ev. mit ein wenig kochendem Waſſer verlängern.

Burgunder-Punſch

(auf andere Art).

Zu einem Weinglas Burgunder gibt man einige Tropfen Zitronenſaft, läßt den Wein heiß werden und verlängert mit etwas kochendem Waſſer. Zucker nach Geſchmack.

Burgunder-Punſch

(auf andere Art).

Ein Weinglas Burgunder, ein halbes Weinglas Waſſer, ein Teelöffel Ananasſirup und der Saft einer viertel Zitrone werden gemiſcht und zum Kochen gebracht. Zucker nach Geſchmack.

Portwein-Punſch.

Man miſcht ein halbes Weinglas weißen Portwein mit ebenſoviel Moſel, gibt ein Likörglas Arrac de Batavia, einen Eßlöffel Zucker und den Saft einer halben Zitrone hinein. Man läßt die Miſchung kochen.

Rum-Punſch.

Man löſt einen Eßlöffel voll Zucker in einem Weinglas guten Jamaikarum, gibt etwas abgeriebene Zitronenſchale und den Saft einer viertel Zitrone dazu. Dann füllt man mit kochendem Waſſer auf und rührt gut um.

The Yellow.

Man ſchlägt zwei Eidotter bis ſie ſchaumig werden. Ein Weinglas dickes Zuckerwaſſer, ferner ein Glas Rheinwein und ein Madeiraglas Arrac de Batavia werden gemiſcht. Man läßt die Miſchung aufkochen, fügt die geſchlagenen Eidotter dann im Glaſe unter ſtändigem Rühren bei.

Peach and honey.

Ein Glas Brandy miſcht man mit einem Eßlöffel Honig und läßt es aufkochen. Dann legt man einen in vier Teile geſchnittenen, geſchälten und entkernten Pfirſich in das Glas und gießt die heiße Miſchung über.

Milch-Punſch.

Zu einem Madeiraglas Jamaikarum nimmt man den Saft einer halben Zitrone und reibt die Schale mit Zucker ab. Dann legt man ein Stückchen Zimmet hinein, miſcht, bis der Zucker gelöſt iſt und füllt mit heißer Milch auf. Man rührt gut um und zuckert nach Geſchmack. Kann heiß und auch kalt getrunken werden.

Milch-Punſch

(auf andere Art).

Man ſchlägt zwei Eidotter mit etwas Milch bis ſie ſchaumig werden. Dann gießt man in ein Glas je ein halbes Madeiraglas Brandy und Jamaikarum, etwas mit Zucker abgeriebene Zitronenſchale und einen halben Teelöffel Zitronenſaft. Darüber gießt man kochende Milch und rührt das Eigelb darunter. Die Milch muß kochen und das Zugießen ſoll langſam unter ſtändigem Rühren vor ſich gehen.

Milch-Punſch

(auf andere Art).

Vier Eidotter werden mit etwas Milch geſchlagen bis ſie ſchaumig werden. Dann rührt man kochenden Tee, dem man Zucker und Rum zugeſetzt hat, langſam unter das Eidotter und ſetzt dann noch etwas heiße Milch zu. Zucker nach Belieben.

China-Punsch.

Man löst einen Eßlöffel voll Zucker in dem Saft von je einer halben Zitrone und Apfelsine und gießt ein Weinglas Jamaikarum, ein Glas Burgunder und ein Madeiraglas Kognak dazu und legt die dünne Schale der halben Apfelsine hinein. Man bringt die Mischung zum Kochen, gießt sie ins Glas und füllt mit heißem Tee auf. Man versieht das Getränk mit einer Haube von Schlagsahne oder gesüßtem, festem Eierschnee.

Imperial.

Je ein Kognakgläschen Arrac de Batavia, Maraschino, Curaçao, Sherry Brandy, Ingwer und Kognak, ein halbes Weinglas roten Portwein, heißes Wasser auffüllen und, wenn's beliebt, zuckern.

Fire-Punsch.

Man reibt eine halbe Zitrone und eine halbe Apfelsine mit fünf Würfel Zucker ab, gießt ein halbes Weinglas Arrac de Batavia darüber und zündet an. Wenn der Zucker zergangen ist, löscht man mit einem Glas Weißwein ab und füllt mit heißem Tee auf. Etwas Zitronensaft oder eine Zitronenscheibe nach Geschmack.

Fire-Punſch
(auf andere Art).

Ein halbes Glas Arrac de Batavia gießt man über fünf Würfel Zucker und zündet an. Dann gießt man langſam ein Glas guten, heißen Rotwein zu und verlängert mit etwas heißem Waſſer. Eine dünne Scheibe Zitrone ins Glas.

Fire-Punſch
(auf andere Art).

Ein Glas Jamaikarum wird eingegoſſen und angezündet. Dann hält man ein Stück Zucker über die Flamme und läßt ihn abbrennen. Hierauf löſcht man mit heißem, nicht zu ſtarkem Tee und gießt den Saft einer viertel Zitrone hinein.

Iriſh-Whisky-Punſch.

In einem halben Weinglas guten Whisky löſt man einen Eßlöffel voll Zucker, gibt etwas Zitronenſaft hinein und füllt mit heißem Waſſer auf. Eine dünne Zitronenſcheibe ins Glas.

Camping-Punſch.

Zwei Likörgläſer Kognak und ein Likörglas Jamaikarum werden über zwei Würfel Zucker gegoſſen und angezündet. Man bereitet aus 35 g Kaffee eine Taſſe ſtarken, guten Mokka und gießt in dieſe die abgebrannte Miſchung. Dann kann man, wenn der Kaffee wirklich ſtark iſt, mit etwas heißem Waſſer verlängern.

Toddys.

Die Toddys entsprechen unseren Grogs und werden heiß genossen. Die Bereitung ist sehr einfach. Man kann auch die Spirituosen separat geben und heißes Wasser, Zucker, Zitronenscheiben dazu, daß sich jeder nach Belieben den Toddy zurecht macht.

Rum-Toddy.

Auf zwei bis drei Stück Würfelzucker etwas heißes Wasser bis sich der Zucker gelöst hat, dann ein Madeiraglas feinen Jamaikarum und mit heißem Wasser auffüllen.

Brandy-Toddy.

Ebenso, aber mit Brandy.

Gin- und Genever-Toddy.

Ebenso, aber mit holländischem Gin oder Genever.

Arrak-Toddy.

Ebenso, mit Arrac de Batavia. Man kann auch etwas Fruchtsirup und einige Tropfen Zitronensaft hinzusetzen.

Wein-Toddy.

Man löſt einen Eßlöffel voll oder einige Würfel Zucker in etwas heißem Waſſer, gibt ein Likörglas Fruchtſirup (Orangen, Zitronen, Ananas, auch gemiſcht von jedem einen Teelöffel voll) hinein, ſowie ein halbes Glas guten Rotwein. Dann füllt man mit heißem Waſſer auf.

Wein-Toddy

(auf andere Art).

Man löſt zwei bis drei Würfel Zucker in heißem Waſſer, gibt einen Kaffeelöffel Zitronenſirup und ein Madeiraglas Jamaikarum, ſowie ein Weinglas Rotwein dazu und füllt mit heißem Waſſer auf.

Apple-Toddy.

Man löſt zwei Würfel Zucker in etwas heißem Waſſer auf und verdünnt ihn mit einem Glas ſüßen Apfelwein. In ein weites Glas legt man einen noch ganz heißen, friſch gebratenen ſchönen Apfel, gießt die Miſchung darüber und füllt mit heißem Waſſer auf. Auch wird oft noch etwas Muskatnuß darüber geſtreut.

Eier-Toddy mit Vanille.

Ein halbes Weinglas Jamaikarum und zwei Eidotter werden gut durcheinander gequirlt und aufs Feuer geſetzt. Unter fortwährendem Quirlen fügt man einige Würfel Zucker zu, die man in etwas heißem Waſſer gelöſt hat, und ein kleines Stückchen Vanille. Man quirlt ſolange bis der Toddy ſo ſteif iſt, daß der Quirl ſtehen bleibt. Dann gießt man ihn in ein Glas.

Noyeau-Toddy.

Ein halber Eßlöffel Zucker wird in etwas heißem Waſſer gelöſt. Dann fügt man zwei Drittel Weinglas Noyeau und ein Drittel Weinglas Jamaikarum hinzu, rührt um und füllt mit heißem Waſſer auf. Man legt eine Scheibe Zitrone ins Glas.

Night cap

(Biertoddy).

Man läßt ein Glas Porter oder Ale heiß werden, doch nicht aufkochen. Dann gießt man ein Likörglas Kognak hinein, etwas Zucker und Zimmet, läßt es noch etwas beim Feuer ſtehen und gießt dann ein.

Bavaroise.

Ein angeblich aus Japan ſtammendes Getränk, das ſich in Frankreich ſehr eingebürgert hat und auch in Amerika viel getrunken wird.

Cuſtard

(Eier-Bavaroiſe).

Drei Eidotter werden mit einem Madeiraglas Arrac de Batavia bis zum Schäumen gequirlt. Dann ſüßt man ein Glas kochende Milch, gibt etwas abgeriebene Zitronenſchale und einen Teelöffel Zitronenſaft hinein und verrührt dann die Eidotter-miſchung, indem man die Milch langſam unter ſtändigem Quirlen darunter gießt.

Mexican-Bavaroiſe.

Ein Eigelb wird mit einem Eßlöffel Zucker bis zum Schäumen geſchlagen. Dann kommt ein Likörglas Jamaikarum dazu und unter fort-währendem Quirlen wird heiße Milch darunter ge-rührt.

Tee-Bavaroiſe.

Ein halber Eßlöffel Zucker und zwei Eidotter werden bis zum Schäumen geſchlagen. Dann wird ein Likörglas Jamaikarum darunter gerührt und unter ſtändigem Quirlen ein Glas halb heiße Milch, halb Tee eingegoſſen.

Erdbeer-Bavaroise.

Ein Madeiraglas Erdbeersirup wird mit einem Weinglas Rheinwein verdünnt und zwei Eier auf kleinem Feuer solange tüchtig durchgequirlt bis die Mischung schäumt. Man kann auch vorsichtig etwas Wein zugießen.

Diverse heisse American Drinks.

Hot Locomotive.

Ein Eidotter wird mit einem halben Teelöffel Zucker und einem Eßlöffel Honig gut verrührt und 1/4 l Rotwein sowie ein Madeiraglas Curaçao dazu gegossen. Man bringt die Mischung ans Feuer und läßt sie heiß werden, aber nicht aufkochen. Dann wird vorsichtig etwas Kognak darüber gegossen und angezündet. Mit einer Zitronenscheibe anrichten.

Hot pot

(heiße Bowle).

Man nimmt zwei Flaschen Moselwein, reibt eine Zitrone auf Zucker ab und gießt dann den Saft hinein. Dann würzt man mit etwas Zimmet und Nelken und kocht die Mischung auf. Man nimmt hierauf sechs Eidotter und zehn fein geriebene Mandeln und rührt sie langsam ein. Man zuckert nach Geschmack nach.

Hot pot

(auf andere Art).

Eine Flaſche Ale mit einem Eßlöffel Zucker und einer Priſe Salz und einem Stückchen Butter wird ans Feuer geſetzt und gekocht. Dann quirlt man zwei Eidotter in kalter Milch und ſetzt es dem Bier zu, indem man es langſam einrührt. Man gibt auch eine Priſe geſtoßenen Zimmet und nach Geſchmack etwas Zitronenſaft.

Hot Italian-Limonade.

Der Saft einer halben Zitrone und einer halben Apfelſine wird auf einem Eßlöffel Zucker ins Glas gepreßt und mit heißem Waſſer aufgefüllt.

Californian-Egg-Nogg.

Von einem friſchen Ei nimmt man das Dotter und quirlt es mit einem Teelöffel Puderzucker tüchtig bis es ſchaumig wird. Dann gießt man je ein halbes Maderaglas Jamaikarum und Kognak dazu und verrührt es in 1/4 l heißer Milch. Darauf kommt das zu Schnee geſchlagene Eiweiß hinein, rührt gut durch und füllt mit heißer Milch auf.

Maurocordats.

Man löst einen Eßlöffel voll Puderzucker in einem Madeiraglas Crême de Rose mit einem Schuß Crême de Vanille und macht die Mischung in einem kleinen Gefäß bis zum Kochen heiß. Indes quirlt man drei Eidotter ab und fügt ihnen ein Madeiraglas Arrac de Batavia zu. Dann wird die heiße Lösung eingerührt.

Uhles.

Zwei Eidotter werden gut gequirlt. Dann wird ein Eßlöffel Zucker in etwas heißem Wasser gelöst, ein Glas Weißwein und ein halbes Glas Arrak dazu getan und die Mischung heiß gemacht. Die Eidotter werden dann eingerührt.

A jure relief.

Man löst einen Eßlöffel voll Zucker in etwas heißem Wasser und gießt ein Likörglas Peppermint und ein Likörglas Brandy dazu. Ein Schuß Erdbeersirup, etwas fein geriebener Ingwer und Zitronenschale. Mit ein wenig kochendem Wasser auffüllen.

Alymeth.

Ein Pfund Zucker, etwas Zimmet, Muskat, Nelken und Gewürz werden mit zwei Flaschen Rotwein gekocht und einige bittere und süße Mandeln hineingeschnitten. Dann läßt man es etwas erkalten und gießt ein Likörglas Arrac de Batavia hinein.

Wein-Schokolade.

Ein Eßlöffel Schokoladenpulver wird in einer halben Tasse heißen Rotwein aufgelöst. Dann wird noch eine Tasse Wein und ein Teelöffel Zucker aufgekocht und umgerührt. Zwei Eidotter werden in etwas kalten Wein gequirlt, die gelöste Schokolade hineingerührt und heißes Wasser zugefügt. Man läßt unter beständigem Quirlen das Ganze noch einmal aufkochen, füllt es in ein größeres Glas und setzt eine Haube von gezuckerter Schlagsahne darauf.

Good night.

Man löst einen Teelöffel Zucker in einem Likörglas Vanille, gibt einige Tropfen Zitronensaft hinein und füllt mit kochender Milch unter ständigem Rühren auf. Man kann das heiße Getränk mit einem Spritzer Selter abkühlen.

Druck von Wilhelm Hecker in Gräfenhainichen.

Anstandslehre.

Kaldewey, Wie eigne ich mir gew. Benehmen u. gute Lebensart an? M. 1.—, gb. M. 1.50.
— Was muß d. junge Mädchen beim Eintritt in die Welt wissen? M. 1.—, gb. M. 1.50.
Kallmann, Der gute Ton. Handbuch d. feinen Lebensart u. guten Sitte nach den neuesten Anstandsregeln . M. 2.—, gb. M. 3.—
Rex, Fesch und vornehm. Lexikon der guten Lebensart . . . . . gb. M. 2.—.

Briefsteller.

Becker, Neuer Briefsteller für alle Lebenslagen . . . . . M. 1.—, gb. M. 1.50.
Kallmann, Neuer Briefsteller für Damen. M. 2.—, gb. M. 3.—.
Kube, Großer deutscher Muster-Briefsteller. Bestes Hilfsbuch für Briefe u. schriftliche Arbeiten jeder Art. M. 3 —, gb. M. 4.—.
— Der schriftliche Verkehr mit den Behörden. Gesuche u. Eingaben in Militär-, Polizei-, Gemeinde-, Steuer-, Schul-, Bau- und Gewerbe-, Gerichts-, Patent- u. Armensachen 2c. 6. T. M. 1.—, gb. M. 1.50.
— Wie schreibt man Liebesbriefe? M. 1.—, gb. M. 1.50.
— Wie schreibe ich meine Privat-Briefe? Bitt-, Glückwunsch-, Beileids-, Einladungsschreiben, Anzeigen 2c. M. 1.—, gb. M. 1.50.
— Wie bewirbt man sich schriftlich um eine Stellung? Briefsteller u. Ratg. f. Stellensuch., auch f. Frauen. M. 1.—, gb. M. 1.50.
— Wie schreibe ich meine Geschäftsbriefe? Mahn-, Empfehlungs-, Bittschreiben, Testamente, Verträge, Wechsel, Konkurssachen, Schuldscheine, Bürgschaften, Cessionen 2c. . . M. 1.—, gb. M. 1.50.
Steuer, Wie finde ich den richtigen Ausdruck? . . . . M. 1.—, gb. M. 1.50.

Deklamation, Vorträge, Couplets.

Anders-Linderer, Das lach. Deutschland. Hum. Vorträge in Poesie u. Prosa. M. 1,—.
Hense, Aus meiner Vortragsmappe. Deklamat. Potpourri wirksamer u. meist unbekannter Vortragsstücke M. 3.— gb. M. 4.—.
Herwi, Deklamator. Potpourri. Mit Beiträgen v. Baumbach, Dahn, Heyse, Eckstein, Rosegger u. v. a. 3. A. M. 2.50, gb. M. 3.50.
Humorist. Original-Vorträge u. Couplets des Vereins „Tyll Eulenspiegel". Serie I bis XVI. Mit Beiträgen von Mitgliedern des Berliner, Central-, Deutschen, Lessing-, Residenz-, Schiller-, Thalia-Theaters u. a. à M. 1.50, gb. M. 2.50.
Moszkowski, Notenquetschers heitere Dichtungen . . . . . M. 3.—.
— Notenquetscher am Klavier. Parodistischer Scherz mit Musik . . . M. 2.50.
Schmasow, Lachende Gesichter. Wirksame humoristische Original-Vorträge und Couplets . . . M. 2.—, gb. M. 3.—.
Schönrock, Heit. u. ernste Vorträge f. fröhliche Kreise, Gesellsch. u. Vereine. 2. A. M. 1.—.
— Ratgeber für das Vereinsleben und festliche Veranstaltungen . . M. 1.—.
— Der Vergnügungsdirektor. Allerlei Neues und Erprobtes für Gesellschafts- u. Vereins-Veranstaltungen, Fest-Arrangements, Festspenden 2c. . M. 1.—.
— Originelle Aufführungen f. fröhl. Kreise, Gesellschaften u. Vereine. M. 1.—.
— Der Vereinsredner. Reden, Vorträge 2c. M. 1.—.
— Für Herren-Abende. Vortrags- und Aufführungssachen . . . . M. 1.—.
— Das Ueberbrettl. Moderne Original-Vortragsstücke und Aufführungsscherze für Privatkreise und Vereine . M. 1.—.

Gelegenheitsgedichte, Tischreden u. Trinksprüche.

Burwig, Tafellieder . . . . . M. 1.—.
Fründ, Festdichtungen für d. Familienkreis . . . . . M. 1.—.
Kallmann, Neuer Polterabd.-Dichter. M. 1.—.
— Neuer Tafelredner. Original-Toaste u. Tischreden. 3. Aufl. M. 2.—. gb. M. 3.—.
Klein, Für Polterabend und Hochzeit. Kranzgedichte, Toaste, Carmina, Festspiele, Singspiele 2c. . . . . M. 1.—.
Rauch, D. gr. Buch d. Geburtstagsw. M. 1.—,
— Das große Buch der Weihnachts- und Neujahrswünsche . . . . . M. 1.—.
Rex, Wem bring' ich wohl das erste Glas? Ernste und heitere Original-Tischreden für alle Gelegenheiten . . gb. M. 2.—.

Spiel und Sport.

Frank, Das Skatspiel. Anleitung zur gründlichen Erlernung . . . . . M. 0.80.
Hermann, Das große Buch der Kartenkunststücke. 100 überraschende Karten-Kunststücke, -Orakel und beliebte Belustigungen. Illustr. M. 1.50, gb. M. 2.25.
— Das große Buch der Patiencen. Enthaltend 95 Patience- und leichtere Kartenspiele. Illustr. . M. 1.50, gb. M. 2.25.
— Das gr. Rätselbuch M. 1.—, gb. M. 1.50.
Kube, Allerlei Kurzweil. 100 amüs. Salonscherze auf wissenschaftl. Grundlage für Groß u. Klein. Illustr. M. 2.—, gb. M. 3.—.
Lange, Das große Buch der Kartenspiele. Prakt. Leitfad. M. Anhang: Kartenkunststücke u. Patiencen. M. 1.50, gb. M. 2.25.
Merlin, Das große Buch der Träume und ihrer Deutung . M. 1.—, gb. M. 1.50.
— Das große Buch der Wahrsagekunst. M. 1.50, gb. M. 2.25.
Mieses, Wie erlernt man leicht u. schnell das Schachspiel. Illustr. M. 1.—, gb. M. 1.50.
Rauch, Das große Buch der Bewegungsspiele im Freien, Base-Ball, Lawn-Tennis, Cricket, Fußball, Boccia, Mailspiel, Croquet, Laufspiel 2c. 2c. . M. 1.50. gb. M. 2.25.
— Das große Buch der Gesellschaftsspiele. Reichhaltigste Sammlung für Familien- u. gesellschaftl. Kreise. M. 1.50, gb. M. 2.25.
— D. gr. Buch d. Kindersp. M. 1.50, gb. M. 2.25.
— D. gr. Buch d. Tanz. M. 1.50, gb. M. 2.25.
Schidlof, Was muß d. Briefmarkensammler wissen? . . . . M. 1.—, gb. M. 1.50.
Suhr, Das große Buch der Zauberkunst. Illustr. . . . . M. 2.—, gb. M. 3.—.
Wagner, Das Billardspiel. Seine leichte u. schnelle Erlern. Illustr. M. 1.—, gb. M. 1.50.

Wilhelm Hecker, Buchdruckerei, Gräfenhainichen